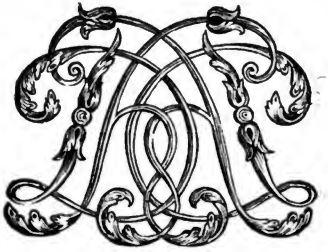
OECONOMIE GENERALE DE LA CAMPAGNE, OU NOUVELLE MAISON RUSTIQUE.

Par le Sieur LOUIS LIGER, d'Auxerre,

TOME SECOND.

Seconde Edition revüe & corrigée.



A AMSTERDAM,
Chez HENRI DESBORDES, Marchand Libraire,
dans le Kalver-ſtraat.

M. DCCI.

Digitized by Google

Digitized by Google

TABLE
DES CHAPITRES
CONTENUS AU SECOND TOME.

LIVRE TROISIEME.

CHAPITRE I. *Des Pepinieres, & des moyens de connoître les qualitez d'une terre pour faire des Pepinieres; de leurs expositions, & des labours qu'il leur faut donner avant que d'y rien mettre.* Page 2

CHAPITRE II. *Des Pepinieres de semences.* 5

CHAPITRE III. *Des Pepinieres de plants enracinez, & de boutures.* 10

CHAPITRE III. *Des Greffes en général, de leurs noms, & du temps de les faire.* 20

CHAPITRE IV. *Des Outils nécessaires pour greffer.* 23

CHAPITRE V. *Du choix des Greffes, du temps de les cueillir, & de l'ordre qu'il faut tenir en greffant les Pepinieres.* 26

CHAPITRE VI. *Des differentes manieres de greffer.* 29

CHAPITRE VII. *De la maniere de gouverner les Pepinieres lorsqu'elles sont greffées.* 49

CHAPITRE VIII. *De la Bâtardiere, & ce que c'est.* 51

Digitized by Google

CHAPITRE IX. *De la connoiſſance qu'on doit avoir des Arbres ſortis des Pepinieres, & du choix qu'on en doit faire.* 52

CHAPITRE X. *De certaines terres propres à quelques eſpeces d'Arbres.* 53

CHAPITRE XI. *Des differens fumiers convenables à differentes eſpeces de terres, & de la maniere de les y employer.* 55

CHAPITRE XII. *Du temps & de la maniere de préparer & de planter les Arbres nains, & de la diſtance qu'on leur doit donner.* 58

CHAPITRE XIII. *De certaines expoſitions & de certaines formes qui conviennent le mieux à de certaines eſpeces de fruits.* 62

CHAPITRE XIV. *Comme il faut gouverner les Arbres lorſqu'ils ſont plantez, & de leurs labours.* 66

CHAPITRE XV. *De la Taille des Arbres.* 68

CHAPITRE XVI. *De ce qu'on doit ſçavoir avant que de tailler.* 68

CHAPITRE XVII. *De la maniere de tailler les Arbres.* 73

CHAPITRE XVIII. *De la taille d'un Arbre dans un Eſpalier.* 75

CHAPITRE XIX. *Comme il faut tailler les Arbres la troiſiéme année qu'ils ſont plantez.* 88

CHAPITRE XX. *De la taille des Eſpaliers qui ont acquis toute leur forme.* 100

CHAPITRE XXI. *De la taille des Eſpaliers & des Buiſſons lorſqu'ils ſont vieux, & des ſecrets pour leur faire prendre du fruit.* 113

CHAPITRE XXII. *De la taille des fruits à noyau,* 116

CHAPITRE XXIII. *Comme il faut paliſſer les Arbres.* 119

CHAPITRE XXIV. *Ce que c'eſt qu'ébourgeonner, & pincer en fait d'Arbres, & la maniere de le faire.* 120

Digitized by Google

CHAPITRE XXV. *Du trop de fruit, & de la maniere d'en décharger les Arbres, avec le secret de les faire devenir beaux jusqu'à parfaite maturité.* 123

CHAPITRE XXVI. *Des Arbres de Tige.* 125

CHAPITRE XXVII. *Des maladies des Arbres, & des moyens d'y remedier.* 133

CHAPITRE XXVIII. *Du temps de cueillir les fruits, & de la maniere de le faire.* 139

CHAPITRE XXIX. *Liste générale tant des fruits à noyau que de ceux à pepin, selon l'ordre de leur maturité.* 141

CHAPITRE XXX. *Des Groseliers & des Framboisiers.* 150

CHAPITRE XXXI. *Du Jardin Potager, & des erreurs populaires touchant la Lune.* 153

CHAPITRE XXXII. *De l'année du Jardinier potager.* 155

CHAPITRE XXXIII. *De la Vigne.* 183

CHAPITRE XXXIV. *Des terres pour planter la Vigne.* 184

CHAPITRE XXXV. *Des expositions propres à la Vigne.* 187

CHAPITRE XXXVI. *De la maniere d'élever la Vigne, & premierement des Raisins qui conviennent le mieux à de certaines especes de terres qu'à d'autres, & de son Plant.* 189

CHAPITRE XXXVII. *Des noms differens de la Vigne, du temps, & de la maniere de la planter par rapport à chaque difference.* 195

CHAPITRE XXXVIII. *Du travail qu'il faut faire aux Vignes jusqu'à leur quatrieme année.* 199

CHAPITRE XXXIX. *De ce qu'il faut faire aux Vignes la cinquiéme année, qui est celle qui commence d'être leur année de rapport, & de la difference qu'il y a entre la Vigne moyenne, & la Vigne basse.* 217

Digitized by Google

CHAPITRE XL. *Des Marcotes, & de la Greffe de la Vigne.* 220

CHAPITRE XLI. *Sçavoir s'il eſt bon de fumer les Vignes & de la maniere de le faire, & de les terrer.* 222

CHAPITRE XLII. *Des Vendanges, & du temps de les faire.* 225

CHAPITRE XLIII. *De la maniere de façonner les Vins; des differentes Boiſſons, & des Rapez.* 227

CHAPITRE XLIV. *Du Cidre, du Poiré, & du Cormé.* 233

CHAPITRE XLV. *Du Verjus.* 234

Digitized by Google

TABLE
DES CHAPITRES
CONTENUS AU QUATRIE'ME LIVRE.

CHAPITRE I. *Description des plaisirs dont on joüit à la Campagne.* Page 237

CHAPITRE II. *De la Cuisine, & premierement du Bœuf, & du Veau.* 239

CHAPITRE III. *Du Mouton, de l'Agneau, & du Chevrau.* 247

CHAPITRE IV. *Du Porc.* 251

CHAPITRE V. *Du Gibier en général, & haute Venaison.* 255

CHAPITRE VI. *De la Volaille commune.* 261

CHAPITRE VII. *Des Légumes.* 264

CHAPITRE VIII. *Des Viandes maigres.* 272

CHAPITRE IX. *Des Fruits, & de la maniere de les conserver.* 277

CHAPITRE X. *Des Fruits secs.* 277

CHAPITRE XI. *Des Confitures au Vinaigre.* 279

CHAPITRE XII. *Des Confitures au Vin doux, au Cidre, ou au Miel.* 280

CHAPITRE XII. *Des Confitures au sucre.* 281

CHAPITRE XIII. *De la Pâtisserie.* 288

CHAPITRE XIV. *Des Chiens.* 291

Digitized by Google

CHAPITRE XV. *De la chaſſe du Cerf.* 298
CHAPITRE XVI. *De la Chaſſe du Sanglier.* 309
CHAPITRE XVII. *De la Chaſſe du Liévre.* 310
CHAPITRE XVIII. *De la Chaſſe du Renard, & du Teſſon.* 313
CHAPITRE XIX. *De la Chaſſe du Lapin.* 314
CHAPITRE XX. *De la Chaſſe du Loup.* 314
CHAPITRE XXI. *De la Chaſſe du Dain.* 317
CHAPITRE XXII. *De la Chaſſe du Chevreüil.* 318

Fin de la Table des Chapitres du ſecond Tome.

Digitized by Google

OECONOMIE GENERALE DE LA CAMPAGNE, OU NOUVELLE MAISON RUSTIQUE.

LIVRE TROISIE'ME.

Le Jardinier parfait en l'art d'élever les Arbres.

IE sçay qu'il y en a beaucoup avant moy, qui ont donné des inſtructions ſur l'art d'élever les Arbres, & que nous avons beaucoup d'obligation non ſeulement aux anciens Auteurs, qui ont avec tant de ſolidité parlé de l'Agriculture, mais encore à ces modernes, qui ſe ſont fait un plaiſir d'inſtruire le public de ce qu'ils ſçavoient là-deſſus de plus particulier; mais comme il ne ſe peut qu'il n'y ait toûjours quelque choſe qui échape aux lumieres de ceux qui écrivent, quelque verſez qu'ils puiſſent être dans les matieres qu'ils entreprennent d'approfondir : j'ay cru qu'on ne m'accuſeroit point de témerité, ſi aprés eux je donnois des préceptes qu'une longue experience en l'art de cultiver les Arbres m'auroit appris, & de faire part au public des connoiſſances, que la trop grande abondance de matiere en cet art auroit pu dérober à des plumes plus habiles que la mienne : & ſi j'oſe ici ajoûter quelque choſe à ceux qui m'ont précedé dans ces ſortes d'inſtructions, j'eſpere qu'on ne me l'imputera pas à crime, puiſqu'on voit tous les jours qu'on peut inventer des nouveautez ſur une matiere, quel-

Digitized by Google

que peine que ceux qui y ont travaillé avant nous, ſe ſoient donnée de n'y rien omettre.

Les Arts ne ſont pas du nombre des choſes auxquelles on ne peut rien ajoûter; plus le monde vieillit, plus on s'attache à les perfectionner: celuy de cultiver les Arbres n'étoit pas dans une ſi haute perfection il y a trente ans, qu'il eſt aujourd'huy; & l'on peut dire que nous reſſemblons à des Nains montez ſur les épaules de quelques Geants, & que cette maniere de parler nous ſignifie aſſez, que nous voyons auſſi bien plus loin que nos Peres, & que tous les jours nous découvrons des choſes qui ne ſont point tombées ſous leurs connoiſſances. Ce n'eſt pas que je veuille dire pour cette raiſon qu'on ne puiſſe prendre quelques préceptes dans ceux qui en ont écrit; mais c'eſt que les uns l'ont fait d'une maniere ſi courte, qu'il eſt impoſſible qu'ils ayent pu renfermer tout ce qu'il y a à dire la-deſſus dans un ſi petit abregé; ce qui fait qu'un curieux aprés une telle lecture ne reſte toûjours qu'à demi ſçavant: & les autres ont tellement amplifié cette matiere de grands verbiages, que croyant ainſi s'expliquer plus clairement, ils y ſont devenus plus obſcurs, & ont auſſi plus embroüillé l'eſprit d'un Lecteur, qu'ils ne l'ont éclairci: Deux extrémitez qu'il faut toûjours qu'un Auteur évite autant qu'il peut, pour donner une pleine ſatisfaction à ceux qui ont recours à luy, comme à une ſource de préceptes, que leur curioſité leur fait rechercher.

Mon deſſein eſt donc dans cet art d'établir un tel ordre, que tous ceux qui liront ce traité des Arbres, en ſeront trés-ſatisfaits, & y puiſeront les lumieres néceſſaires pour s'y rendre habiles. Ce qui m'oblige de réduire ce Livre en préceptes, comme on a vu que j'ay fait les deux précedens, ſans que j'obſerve par tout un diſcours ſuivi; parce que ſouvent tel recherche une inſtruction, qui n'a pas beſoin d'une ſuite de langage: & pour y réuſſir, on remarquera qu'en de certains endroits, je me ſuis même ſervi de termes ſi convenables au vulgaire, que j'eſpere que les eſprits les plus groſſiers y entendront ce que je veux expliquer. Et comme avant que d'avoir des Arbres, il les faut faire venir, je commenceray à parler de la maniere de dreſſer des Pepinieres, & de ce qu'il faut obſerver avant que d'y rien ſemer ny planter: Comme d'abord de connoître le fond où on les veut dreſſer; de-peur qu'entreprenant de le faire ſans cette obſervation, on ne perde ſon tems & ſa peine.

CHAPITRE PREMIER.

Des Pepinieres.

Et des moyens de connoître les qualitez d'une terre, pour faire des Pepinieres; de leurs expoſitions & des labours qu'il leur faut donner avant d'y rien mettre.

TOut le profit que nous attendons des ſemences que nous jettons en terre & des plants que nous y mettons, dépend des qualitez du fond que nous voulons employer à cet uſage; c'eſt ce qui fait que tout Jardinier qui veut agir avec prudence en ſon art, ne doit jamais entreprendre de faire aucun plant, qu'auparavant il n'ait connu ſi ſa terre eſt d'une nature à le pouvoir faire réuſſir dans ſon projet. Car ſi elle n'eſt bonne c'eſt tems perdu.

Un Jardinier connoîtra donc qu'une terre eſt bonne, & peut promettre beaucoup pour la croiſſance des Arbres fruitiers, lorſque tout ce qui y eſt produit, ſoit naturellement, ſoit par culture, y vient bien, & d'une maniere à ne rien ſouhaiter davantage.

On

Digitized by Google

On juge encore de la bonté d'une terre par l'odorat. Car il eſt certain que tout plant contracte luy-même, ou communique à ſon fruit l'odeur qu'il tire de la terre où il eſt planté, & c'eſt pour cette raiſon qu'on prend toûjours une poignée de cette terre qu'on porte au nez pour la flairer, & pour s'en ſervir ſi on la trouve ſans défaut.

Il eſt des terres qui ſont ſi mâtines, que quelque peine qu'on puiſſe ſe donner, il eſt toûjours fort difficile de les amebdir: & ce ſont ces ſortes de terres, ainſi que celles qui ſont trop pierreuſes, qu'il faut rejetter pour des jardins; à moins qu'on ne veuille les défondrer, & les épierrer d'une telle maniere, que la dépenſe qu'on y feroit, monteroit beaucoup plus haut que le profit qu'on en retireroit.

Toutes les terres trop ſeches & trop ſablonneuſes ne ſont point propres pour le jardinage; car il eſt beſoin qu'il y ait de la ſubſtance, & de l'humidité pour faire croître les Arbres, ou les légumes qu'on y veut mettre: tout de même que lorſqu'elles ſont par trop humides, telles que ſont celles qui ſont dans les marécages, ou celles qui tiennent trop de glaiſe, un Jardinier n'en doit faire aucun état pour y exercer ſon induſtrie: & l'on tient qu'avec bon ſuc une terre d'une couleur d'un gris-noir, eſt toûjours bonne, & qu'on en voit auſſi de rougeâtres où ce qu'on y plante ne réuſſit pas mal.

Mais ce n'eſt pas encore aſſez qu'une terre paroiſſe bonne aux yeux & à l'odorat, il faut encore qu'avec ces qualitez elle ait une profondeur raiſonnable; car autrement les Arbres n'y durent pas long-temps: l'on me dira que ſi cette terre eſt comme on le ſouhaite à la profondeur prés, on peut remédier à ce défaut: il eſt vray, mais cela va bien ſouvent à une grande dépenſe qu'on eſt obligé de faire pour des tranchées qu'il faut creuſer, & ſans leſquelles on travailleroit inutilement; & ces tranchées, pour être bonnes & bien faites, doivent avoir au moins ſix pieds de largeur & trois de profondeur: telles terres ſeront non ſeulement choiſies pour Pepinieres, mais encore generalement pour tous plants qui ſeront deſtinez à être mis dans les jardins,

Aprés avoir expliqué quelles ſont les qualitez qui rendent une terre bonne & bien fertile, & qu'on a été aſſez heureux que d'en rencontrer de pareilles, on peut aprés cela ſe propoſer le deſſein d'y dreſſer des Pepinieres, ſûr qu'on ſera de réuſſir du côté de la terre.

Des Expoſitions.

Il ne ſuffit pas que le fond d'une Pepiniere ſoit tel qu'on le ſouhaite, il faut encore qu'elle ait une expoſition qui luy ſoit favorable. On en compte de quatre ſortes, ſçavoir le Levant, le Couchant, le Midy, & le Nort Le Levant eſt quelqu'endroit que ce ſoit où le Soleil frape lorſqu'il ſe leve; le Couchant eſt le côté ſur lequel cet Aſtre luit toute la ſeconde moitié du jour, c'eſt-à-dire depuis midy juſqu'au ſoir; le Midy ſe dit du lieu où le Soleil donne depuis environ neuf heures du matin juſqu'au ſoir, & même l'endroit où il lance le plus ſes rayons dans toute la journée, à quelqu'heure qu'il commence, ou qu'il ceſſe d'y donner; & enfin on nomme l'expoſition du Nort, celle qui eſt oppoſée au Midy.

Voila donc ce que c'eſt qu'expoſitions en termes de jardinages; il n'eſt plus queſtion que de dire celles qui conviennent le mieux aux Pepinieres.

Comme les Pepinieres doivent être expoſees.

Il n'eſt pas difficile de décider cette queſtion: & je ſuis bien aiſe d'avertir d'abord, qu'une Pepiniere expoſée au Midy, eſt ſujéte à un inconvénient trop fâcheux, qui eſt que les grandes ardeurs du Soleil ſont trop dangereuſes d'en alterer les jeunes plants: ce qui eſt cauſe que les habiles Jardiniers leur donnent toûjours l'expoſition

Digitized by Google

du Levant, qui étant favorisée des rosées de la nuit & des premiers rayons du Soleil, qui n'ont que de douces & de benignes influences, n'y produit que des effets merveilleux, soit en contribuant beaucoup à la croissance de ces petits arbres, soit en les rendant sains, tant à la feuille & à l'extrémité du jet, qu'à leur écorce unie & luisante: ce n'est pas aussi qu'il faut prendre garde que cette Pepiniere ne soit point trop sombre, dautant que sans un peu de chaleur toutes sortes de plants languissent ordinairement.

L'exposition du Couchant ne seroit pas mauvaise à une Pepiniere, n'etoit qu'il y a lieu d'apprehender en cet endroit le vent de Galerne, qui est de tous les vents celui qui cause le plus de dommage aux arbres: cependant j'y en ay vu réussir assez heureusement.

J'ay aussi vu des Pepinieres à l'exposition du Nord, donner d'assez beaux arbres, mais non pas d'une nature à produire bientôt du fruit: & pour la raison de cette mauvaise cause, il n'y a qu'à laisser parler l'experience, qui nous montre tous les jours qu'un arbre en belle exposition & trop à l'ombre, ne donne du fruit que fort tard.

On peut donc juger par ce traité des Expositions, en quel endroit doit être une Pepiniere pour être bien placée: ce n'est pas que ceux qui font commerce d'Arbres, ne se soucient pas en quel lieu ils mettent leurs plants; pourvu qu'ils croissent beaucoup, sçachant bien que par là ils leurrent la plus grande partie de ceux qui en viennent acheter vers eux, & qui ne s'y connoissent pas.

De la culture néceßaire avant que de rien planter dans les Pepinieres.

La fertilité des terres, & les expositions qu'il faut donner aux Pepinieres, établies comme deux conditions indispensables; j'estime encore que pour une troisiéme, la terre doit être cultivée, & bien labourée avant que de rien mettre dans ces Pepinieres.

Des labours néceßaires aux Pepinieres, avant d'y rien mettre.

On sçaura pour maxime génerale, que toute terre qui n'est point meuble, n'est point capable de donner une croissance parfaite à toutes sortes de plants qu'on luy puisse confier: & comme ce n'est que par le moyen des labours qu'on trouve celuy de l'ameublir, & qu'elle ne sçauroit jamais l'être trop; il faut donc avant que de rien mettre dans cette terre destinée pour faire une Pepiniere, la bien labourer, en telle sorte que ce qu'on y plante puisse aisément y étendre les racines à mesure qu'elles croissent, & que l'humidité & la chaleur qui viennent de dehors, pénetrent facilement jusques à elles; ce qui les rend trés-propres à la végetation.

Mais ce n'est pas le tout de donner ces labours aux terres, il faut regarder quand il est besoin de leur donner: telle terre veut être labourée incontinent aprés la pluye, comme celle qui est légere, afin de donner passage à l'eau des pluyes, & de leur faire pénetrer les racines qui en ont besoin, n'appréhendant point que telle terre se reduise en une espece de mortier qui la rende aprés en un état de ne pouvoir s'ameublir, ainsi qu'il arrive aux terres froides, & à celles qui sont fortes & humides, qui ne veulent jamais être labourées en temps de pluye, mais plutôt pendant les plus grandes chaleurs, pour en faire une terre propre à y nourrir heureusement toutes sortes de plants.

CHA-

Digitized by Google

CHAPITRE II.

Des Pepinieres de ſemences.

LEs Pepinieres étant des lieux deſtinez à élever des jeunes plants, comprennent pour l'ordinaire trois ſortes d'éleves, qui ſont les pepins, les noyaux, les boutures ou plants enracinez: & comme mon deſſein eſt de traiter cette partie de l'agriculture dés ſon origine, je commenceray par la méthode d'élever des ſauvageons de pepins, & diray que cette Pepiniere doit être dans une terre, comme j'ay dit cy-deſſus, c'eſt-a-dire qui ſoit bonne & bien labourée.

REMARQUE.

On ſçaura que pour réüſſir à élever de ces trois differentes ſortes de Pepinieres, il faut trois differents endroits pour les placer, & non pas les mettre peſle-meſle, d'autant que cela cauſeroit une confuſion qui ſeroit trop embarraſſante.

Revenons à nos pepins, & diſons que ce n'eſt pas une graine difficile à trouver: car on les prend indifferemment de Poires ou de Pommes qui ſe mangent ou qui ſe pourriſſent dans l'hiver; ou bien aprés que le cidre & le poiré ſont faits, & au ſortir de deſſous le preſſoir. Dans les Pais où ces boiſſons s'expriment, on en amaſſe, qu'on paſſe dans un crible ſur quelque nappe, autant qu'on juge à propos qu'on en a beſoin pour ſemer; aprés cela on les emporte pour les mettre en terre dans le temps & comme je vas enſeigner.

De la maniere de ſemer les Pepins de Poires, de Pommes ou de Coings.

Ces trois eſpeces de pepins ne different en rien l'un de l'autre quant à la maniere de les ſemer, ſinon qu'ils le doivent être ſéparément: obſervant pour cela quand on en fait amas, de ne les point mêler l'un avec l'autre.

Le lieu choiſi pour dreſſer cette Pepiniere, & la terre encore un coup en étant bien ameublie, on trace deſſus des planches de quatre pieds de large, ſur leſquelles on aligne ſix rayons d'égale diſtance, & de la profondeur d'un pouce ſeulement.

Cela fait on prend les pepins qu'on ſeme clairement dans ces rayons, ou bien qu'on poſe à trois doigts l'un de l'autre; & aprés qu'on les a ainſi ſemez, on ferme le rayon avec le dos du râteau, ou bien on épanche du vieux terrau de couche; ce qui ſe fait avec les dents du râteau.

Du temps de ſemer les Pepins.

Cette ſorte de graine ſe ſeme en deux ſaiſons differentes, ſçavoir en Autonne, & au Printemps; mais il faut obſerver que lorſqu'on choiſit la premiere ſaiſon, on doit être ſoigneux de couvrir les planches de fumier de Cheval, pour les garentir des fortes gelées, qui ne manqueroient pas de les endommager, ſi on ne ſçavoit par là prévenir cet inconvénient.

Oüy je le dis, lorſque ces pepins peuvent ainſi paſſer l'Hiver, ſans être gelez, ils lévent bien plûtôt que ceux qui ne ſont ſemez qu'au Printemps, & en voicy la raiſon: c'eſt que ces pepins mis dans terre & garentis de gelée, s'étant attendris par le moyen de l'humidité de la terre, ne commencent pas plutot à s'échauffer, que la ſeve venant à ſe mouvoir & à ſe renfler, s'éleve à meſure que la chaleur du Printemps augmente, & s'enfle de telle ſorte, que ne pouvant plus être

Digitized by Google

contenuë dans son espace ordinaire, elle est obligée de crever la graine pour se faire un passage, afin de sortir des lieux qu'elle ne peut plus occuper, & de commencer par ce moyen de faire paroître la premiere pointe de la racine.

Des soins particuliers que les plants venus de pepins demandent de nous la premiere année.

Quelque précaution qu'on ait pu prendre à semer les pepins à claire-voye, il ne se peut, lorsqu'ils viennent à lever, qu'on ne trouve toujours qu'on les ait semé trop drus; & comme ces plants ne profiteroient pas bien, si on les laissoit venir si près l'un de l'autre, on doit être soigneux de les éplucher, en ôtant une partie pour faire que l'autre parvienne en peu temps à un plus bel accroissement: si bien qu'étant éclaircis de trois pouces ou environ éloignez l'un de l'autre, au bout d'un an, quand on a pris soin de les bien cultiver, soit par de fréquens petits labours, soit par de bons arrosemens dans la trop grande sécheresse, soit en n'y oubliant aucun autre soin qui leur soit nécessaire; ils deviennent assez grands & assez forts pour être replantez en Pepinieres, afin de les greffer lorsqu'il en est temps.

Des Pepinieres de noyaux.

Il ne suffit pas d'avoir dans un jardin des Poires & des Pommes; les fruits à noyaux n'y sont pas moins nécessaires, & n'en font pas le moindre ornément; ces noyaux sont de plusieurs especes; il y a ceux de Prunes, de Pêches, d'Abricots d'Amandes & de Cerises.

Des noyaux de Pêches.

Si je commence à parler des noyaux de Pêches, avant que de rien dire des autres, c'est que je crois leur devoir donner icy la préseance, comme étant les fruits de cette espece qui sont les plus beaux & les plus délicats à manger.

Les Pêches, ainsi que bien d'autres fruits, viennent de noyau; & quiconque veut avoir le plaisir d'en élever en pepiniere, n'a qu'à suivre pour y reüssir, les préceptes que je luy vas donner là-dessus.

Il n'est toûjours qu'avantageux en matiere d'agriculture, de forcer, pour ainsi dire, les plantes, de donner des marques de leurs productions, plûtôt que la nature ne feroit elle-même si on ne luy aidoit: ainsi pour faire que les noyaux de pêches qu'on veut planter soient germés dans le temps qu'on ne commenceroit qu'à les mettre en terre, il faut si-tôt qu'on en a mangé le fruit, les amasser; puis dans des pots qu'on remplit de terre légere on en met cinq ou six, & l'on prend de ces pots autant qu'on en souhaite pour élever ainsi des pêchers: cela fait, & pour garantir ces noyaux de la gelée on les porte dans un lieu chaud pour les y laisser patier l'hyver; & c'est-là pour lors que la nature, par le secours qu'on luy donne, & devançant la production de ces noyaux, fait agir la seve, qui se sentant échauffer, se meut, se rarefie, boüillonne, & enfin s'enfle de telle maniere que ne pouvant plus estre contenuë dans l'espace qu'elle occupoit, elle s'ouvre un chemin à travers la coque de ces noyaux, si bien que lorsque le printemps est venu, leurs germes commencent à paroître.

Comme il faut traiter les noyaux aprés que l'hyver est passé.

Voicy un article qui veut être examiné beaucoup plus qu'on ne le s'imagine; & j'ay remarqué que jusques icy, tous ceux qui ont parlé de planter des noyaux de Pêches, n'ont point donné à connoître les observations qu'il y a à faire là-dessus, & se sont contentez seulement d'enseigner la maniere de les faire venir, ce qui ne suffit

ſuffit pas : car en plantant ainſi indifferemment de ces noyaux, on va voir qu'il eſt dangereux de tomber dans des inconvéniens, qui ſans doute tromperoient nôtre attente, ſi l'on ne ſçavoit les prévenir.

Aprés donc que l'hyver eſt paſſé, on met ces pots hors du lieu où ils étoient renfermez ; & à l'egard des plants qui ſont dedans, on les ſépare ſi l'on veut, pour les mettre en rayons ſur des planches dreſſées exprés : Mais le meilleur eſt de les laiſſer dans les pots juſqu'à ce qu'ils ſoient plus forts, & qu'on les puiſſe planter dans un endroit à demeurer, ſi l'on ne veut pas les greffer.

OBSERVATIONS.

Bien que je vienne de dire qu'on puiſſe mettere ces jeunes plants dans un endroit à demeurer, il faut qu'on ſçache que je ſuppoſe qu'on n'ait planté de noyaux de pêches que de ceux dont le naturel eſt de venir ainſi ſans être greffez, & de donner pareillement du fruit. Car, comme j'ay déja dit, qui iroit ſans reflexion & ſans choix dreſſer des pepinieres de ces noyaux, verroit bien ſouvent ſa peine perduë, s'il ne ſçavoit quelles ſont les pêches qui ſont propres à être ainſi élevées : or les voicy. C'eſt pourquoy lorſqu'on voudra élever des pêches de noyau, il faut que ce ſoit toûjours des noyaux de pêches de Pau, de la Perſique, ou des pêches violettes ; car de toutes les eſpeces de pêches il n'y a que celles-là qui ne dégénerent point en venant de cette maniere ; elles ſont d'une nature bien plus forte que les autres, puiſque l'experience nous fait voir tous les jours qu'elles reſiſtent à la bize. Ainſi qu'on obſerve ſoigneuſement tout ce que je viens de dire ſur ce point, ſi l'on ne veut paſſer pour un ignorant en fait de jardinage

Mais on pourra m'objecter à cela, ſi l'on ne peut pas en ſéparant les noyaux de pêches les uns des autres, outre celle de Pau, &c. en planter d'autres eſpeces, non pas pour en attendre directement du fruit, mais pour en faire des ſujets pour y greffer deſſus d'autres pêches. Pour lors je répondrai que oüy ; mais que je ne conſeille pas de le faire : car les greffes qu'on y applique durent ſi peu de tems, que les ſoins & les peines qu'on ſe donne aprés, paſſent toujours le plaiſir & le profit qu'on en attend. Aprés ces avis, on en fera ce qu'on voudra.

De plus, & par rapport au foible temperament de ces eſpeces de pêches ; je crois même que c'eſt tomber dans un inconvénient que de les mettre en pepiniere pour être greffées, & tranſplantées ailleurs : & la raiſon que j'en puis apporter, eſt qu'arrachant ces arbres, on ne ſçauroit le faire ſans les alterer, & les alterant ainſi, c'eſt en diminuer leurs forces, & par conſéquent les réduire en un état, ou à ne croître que foiblement, ou à quelque croiſſance qu'ils puiſſe arriver, à ne durer que fort peu de tems. C'eſt ce qui fait que j'aimerois mieux, ſi l'opiniâtreté me tenoit d'élever ainſi des pêchers, planter d'abord des noyaux de pêches dans le lieu où je voudrois qu'ils devinſſent arbres ; & par ce moyen, je pourrois eſperer quelque choſe de plus que ſi j'en agiſſois autrement.

Mais ſans ſe tant embarraſſer de tels ſujets pour élever des pêches ; n'y en a-t-il pas d'autres qui valent mieux ? eſt-ce qu'on ne ſçait pas que les Amandiers & les Pruniers leur ſont à préferer ? Et puiſque cela eſt, cherchons les moyens de n'en point manquer.

Des Amandes.

Lorſqu'on veut dreſſer des pepinieres d'Amandiers pour être greffez, on ſçaura qu'il y a un choix à faire, & que c'eſt toujours des Amandes douces qu'on doit prendre ; & non jamais d'ameres, à cauſe qu'elles ont la ſéve trop revêche.

Ce choix fait, on ſe ſert des moyens que voicy pour les faire germer, en les met-

mettant par lits dans des manequins aux mois de Novembre, & en agiſſant de cette maniere.

Prenez un manequin, mettez-y au fond un bon pouce épais de ſable, arrangez deſſus les noyaux d'amandes, de maniere qu'ils ne ſe touchent pas, & que le ſable puiſſe couler entre deux. Cela fait, couvrez ces noyaux d'un ſecond lit de ſable, puis ſur ce ſable mettez encore des noyaux de la même maniere que deſſus, & continuez ainſi juſqu'a ce que le manequin ſoit plein, en obſervant de couvrir le dernier lit de noyaux de deux pouces de ſable, afin que la chaleur s'y conſerve.

Apres toutes ces meſures priſes, ſoyez ſoigneux de faire porter ce manequin dans un lieu qui ſoit chaud, & humide; ou bien mettez-le dans une vieille couche; veillant ſur tout à ce que les ſouris ne s'y introduiſent point: & les ſortes gelées étant paſſées, ſortez ce manequin de ces lieux, puis vous trouverez vos amandes toutes germées.

Il n'eſt plus queſtion aprés cela que de leur choiſir un lieu pour les mettre en pepinieres. J'ay déja dit l'expoſition qu'on devoit donner aux terres deſtinées à cet uſage, & les ſoins qu'il étoit néceſſaire d'y prendre avant que d'y rien planter; ainſi je ne le répeteray point, ſinon que j'avertiray, à la difference des pepins, qu'on ne les plante point ſur planches, mais en rigoles creuſées de ſix pouces de profondeur, & larges d'un fer de bêſche, diſtantes les unes des autres de deux pieds.

De la maniere de planter les Amandes en rigoles.

Faute de prendre les précautions néceſſaires en plantant les Amandes dans les rigoles, il arrive ſouvent qu'on tombe dans un inconvénient qui eſt aprés ſans remede. Car ſi maniant trop rudement les noyaux germez, ou que les plantant ſans aucune regle on aille en rompre le germe, c'eſt fait du reſte, il n'eſt plus bon qu'à jetter. Ainſi pour éviter ce malheur, on prend le manequin qu'on renverſe doucement ſens deſſus deſſous; puis amaſſant les amandes les unes aprés les autres, ou les arrange au fond des rigoles à un pied & demy de diſtance l'une de l'autre.

Quelques-fois ces amandes ainſi muſes à la cave, pouſſent en germant de ſi longues racines, qu'on eſt obligé d'en couper; & lorſque le cas y échet, on le peut faire juſqu'à quatre doigts prés de l'amande.

On ſera ſoigneux pour lors de poſer bien doucement cette ſorte de plant, d'en bien accommoder les racines, & puis de remplir les rigoles de terrau de couche bien conſommé, ou bien ſeulement de la terre tirée du rayon: en prenant garde de ne point rompre le germe; car, comme je l'ai déja dit, toute la peine ſeroit inutile.

J'ay parlé des ſoins particuliers que les plants venus de pepin demandoient de nous la premiere année; on peut obſerver icy la même choſe, ſinon qu'il n'eſt pas beſoin d'éclaircir les amandiers étant mis dans la diſtance où il faut qu'ils demeurent, mais pour le reſte il n'y a rien à y épargner, & pour en être inſtruit qu'on liſe l'article à la page 6. aſſuré qu'aprés de tels ſoins on aura vers la fin du mois d'Aout de la même année, des ſujets d'Amandiers aſſez forts pour recevoir tel écuſſon que ce puiſſe être & qui luy peut convenir.

OBSERVATIONS.

Il n'y a pas moins de précautions à prendre à l'égard de l'Amandier, qu'à l'égard du Pêcher, ſinon que le premier réuſſit en quelque façon dans des terres qui ne ſont ny trop légeres, ny trop humides; & cependant, quelques peines qu'on ſe puiſſe donner aprés, il ne dure jamais beaucoup de tems; mais c'eſt qu'on peut dire auſſi que les pêches qui proviennent de telles greffes ſont admirables; j'en ay vu l'experience.

Planter

Digitized by Google

Planter des Amandiers dans une terre trop légere, c'eſt les obliger à ſe deſſecher en peu de tems, manque d'y trouver de la ſubſtance autant qu'il leur en faut pour ſe nourrir; & les mettre dans un fond qui ſoit humide, c'eſt expoſer l'écuſſon qu'on y fait à être étouffé de la gomme à laquelle ces plans ſont ſujets dans une terre de cette nature; & je crois m'expliquer aſſez clairement ſur ce que j'avance, ſans qu'il ſoit beſoin, pour l'entendre, d'autre interprete que ce que j'en dis.

Je ne conſeille pas à qui que ce ſoit de faire de grandes pepinieres de ces plans, qu'il vaut mieux d'abord mettre en place pour être greffez, que de les mettre en pepinieres pour être transplantez, aprés qu'on a jugé que l'arbre écuſſonné eſt aſſez fort pour cela.

Des Abricots.

Les Abricots ne ſont pas les fruits dont on fait le plus de cas dans des jardins, auſſi ne voit-on pas que ce ſoit de ceux dont ils ſoient le plus garnis; ce fruit a néanmoins ſon merite, le goût en eſt agréable, la couleur en eſt belle, & ſa figure fort plaiſante,

Ce fruit acquiert une bonté d'un bien plus grand relief lorſqu'il eſt en plein vent, que quand on le met en eſpalier; mais l'eſpalier auſſi en revanche les donne beaucoup plus gros.

Il y a trois eſpeces d'abricots, ſçavoir celuy qu'on nomme hâtif, l'abricot ordinaire, & le petit abricot, & tous trois veulent la même culture, & s'élevent de noyau comme les pêches; mais il faut que ce ſoit dans un terroir qui ſoit léger & non franc.

OBSERVATION.

Ceux qui veulent élever des abricots de noyau, ne doivent pas s'attendre d'en avoir de beaux, & on ne les a tels que lors qu'on les greffe ſur des Pruniers de Damas noir, ou ſur ceux qui apportent les plus belles prunes blanches.

AVERTISSEMENT.

Il faut qu'on ſoit averti, avant que je paſſe plus avant; que je ne fais point d'obſervations qui ne ſoient fort eſſentielles, & auſquelles on ne doive s'attacher pour ſe perfectionner dans le jardinage: Car je puis dire que ces ſortes de remarques en ſont toute la ſcience la plus exquiſe, & la plus recherchée.

Des Prunes.

On peut traiter les noyaux de Prunes comme les Amandes; mais ils ſont bien plus longs à venir: car ils ne ſont en état d'être greffez que de quelques années aprés; c'eſt ce qui fait qu'avant que de les tirer du lieu où on les a mis, ils demandent de nous, que nous leur donnions les ſoins qui leur ſont néceſſaires, comme de fréquents petits labours, & de faire en ſorte que les méchantes herbes ne les incommodent point.

OBSERVATION.

Les Pruniers qu'on peut élever de noyau & ſur leſquels le fruit vient aſſez beau, ſont des Prunes de Damas noir; mais ils ſont ſi communs, qu'on en ſeme plûtôt pour être replantez en pepiniere, que pour autre choſe.

Des Ceriſes.

Puiſque les noyaux de Ceriſes doivent être gouvernez comme ceux des Pruniers, & ceux des Pruniers comme les amandes, ſans m'amuſer ſur cet article en diſcours ſuperflus, le lecteur veut bien que je l'y renvoye.

Digitized by Google

CHAPITRE II.

Des Pepinieres de Plans enracinez, & de Boutures.

LEs Pepinieres dont je viens de parler ne ſont, pour ainſi dire, que des diſpoſitions de ſujets pour garnir celles de plans enracinez; les pepins, & quelques noyaux qu'on y met ne ſe greffant jamais qu'ils n'ayent été replantez.

Sous le nom de Plans enracinez, nous comprendrons generalement tous ceux qu'on arrache avec leurs racines pour être replantez; tels ſont tous ſauvageons élevez de pepins, les coignaſſiers pris ſur ſouche, les ſauvageons des bois, & les plans de noyau qu'on arrache du lieu où on les avoit ſemez, pour être mis dans ces ſortes de pepinieres.

Je me ſuis aſſez étendu ſur le choix qu'on devoit faire de la terre; & j'en ay, ce me ſemble, aſſez expliqué les qualitez, pour ne point être obligé de recommencer icy; Je ne diray rien auſſi des expoſitions qu'on doit donner aux pepinieres, ainſi que de la maniere d'en préparer la terre: j'en ay ſuffiſamment diſcouru, je ne donneray donc icy des préceptes que pour apprendre comme il faut planter ces plans enracinez, & ces boutures, quelles diſtances ils demandent les uns des autres, & quels ſoins ils exigent néceſſairement de nous, pour parvenir à un bel accroiſſement; & je commenceray par les coignaſſiers de racines.

Des Coignaſſiers de racines.

Comme la maniere de planter les plans enracinez deſtinez pour les pepinieres, n'eſt point génerale, & qu'ils ont chacun des choſes particulieres à obſerver, j'ay cru, pour l'intelligence de ceux qui liront ce livre, que je devois en parlant de ces plans, traiter en même-temps de tout ce qui les regarde, n'ayant point jugé à propos de me ſervir de renvoy ſur de tels ſujets.

Il ſemble que pour mettre nôtre induſtrie à l'épreuve, la nature ait pris plaiſir à produire des choſes ſous un même nom, mais ayant differentes qualitez, & étant d'une nature à operer avec beaucoup plus d'avantage les uns que les autres: & c'eſt ainſi qu'elle agit dans les arbres qui apportent des coings.

Car ſous ce nom de coings, l'experience nous a fait voir qu'il y en a de trois ſortes, bien meilleurs & plus gros les uns que les autres: ce qui a donné lieu à nos habiles Jardiniers de refléchir ſur ces fruits, & de juger qu'il falloit néceſſairement que la ſéve agit avec plus d'efficace dans les uns que dans les autres.

Cette réflexion faite, a pouſſé plus avant leur curioſité; & s'étant attachez à faire, pour ainſi dire, l'anatomie de ces arbres, ils ont reconnu qu'en effet, cette liqueur qui eſt l'ame des plantes, & qu'on appelle ſéve, faiſoit dans eux des operations bien differentes, ſoit à cauſe que les fibres tranſverſes des uns fuſſent en trop grande confuſion, & retinſſent par conſéquent leurs corps plus reſerrez, ce qui empêche cette ſéve d'y monter en abondance, ſoit que les autres plus tendres, & moins revêches à recevoir la végetation, montraſſent un bois mieux venu, une écorce plus unie, & des branches d'une plus belle croiſſance.

Sur ce principe, ces eſprits ſcrupuleux de rien faire ſans raiſon, ont comme j'ay dit, diviſé en trois eſpeces, ces arbres qui rapportent des coings, dont la premiere s'appelle Coignier, deſſus lequel on cueille un petit fruit qui eſt plat & rond, & de la même figure qu'une poire.

Ce Coignier eſt cet arbre où la ſéve ne monte que difficilement; ce qui ne produiſant qu'un bois fort mince, n'eſt propre qu'à greffer du Pommier, leur nature ayant tant de conformitez l'une avec l'autre, que qui y mettroit deſſus des greffes de Poirier auroit le déplaiſir de les voir languir, & mourir peu de temps aprés.

Les

Digitized by Google

Les deux autres especes s'appellent Coignassiers, mais toutefois differentes en leur maniere de croître, quoique toutes les deux soient bonnes pour y greffer des Poiriers, qui rapportent de beaux fruits: la fève de l'une étant plus douce que celle de l'autre, & par conséquent meilleure.

Comme on peut distinguer ces trois especes d'Arbres.

Il est inutile d'avoir dit que les Coignassiers se diviſent en trois especes, si l'on ne donne la maniere de les connoître, pour ne point tomber dans aucun inconvénient, lorsqu'on y veut appliquer des greffes.

Le Coignier se reconnoit à sa feüille qui est ronde & petite; à son bois qui est tavelé & boissonneux, & à son écorce qui est blanchâtre & se nomme le Pommier-Coing.

La difference des deux autres Coignassiers se remarque à ce que l'un produit du fruit qui est plus long & plus gros que celui des deux autres, & que son écorce est plus nette plus noire & plus claire, & sa feüille plus longue & plus grande; c'est cette espece qui est la meilleure de toutes, & qu'il faut choisir pour y greffer: cette belle croissance de cet Arbre dans toutes ses parties étant une marque infaillible que la fève n'y est point âpre, & que pour cette raison elle peut fort bien s'accommoder à la nature du Poirier, l'un & l'autre s'unissant si parfaitement ensemble, que leur accroissement est toûjours égal.

L'autre espece de Coignassier, qui ne produit que des choses beaucoup moins belles & moins grosses que celuy dont je viens de parler, se reconnoit, outre ces marques cy-dessus, au pied des Arbres qui sont vieux greffez, qui la plûpart ne grossissent pas à proportion de la greffe qu'ils portent, & dans la jointure de laquelle il se forme un nœud en façon de boucles: ce qui rend la tige de l'Arbre défectueuse, & fait voir que dans cette espece de Coignassier, la fève ne monte pas si abondamment que dans le précedent, & par conséquent n'y produit pas de si bons effets.

Des Boutures de Coignassier.

Le moyen de ne se pas tromper en greffant des Coignassiers, est lorsqu'on les fait choisir, comme j'ay dit cy-dessus; & telle connoissance ne s'acquiert que pour en dresser des Pepinieres, de ceux que nous jugeons être les meilleurs; j'ay déja dit que ces Coignassiers pouvoient s'élever à graine, de même que les Poiriers: ainsi voyons présentement comme on en peut faire venir de boutures.

De deux differens moyens pour avoir des Coignassiers de Boutures.

On peut avoir des boutures de Coignassiers par deux differens moyens.

Le premier, qui est le meilleur & le plus prompt, est de planter de gros pieds de Coignassiers bien choisis, & de la meilleure espece, à quatre pieds de distance les uns des autres, & au mois de Mars les couper à un pouce de terre; cette operation les fait pousser quantité de petites branches, qu'on ne doit ny éplucher ny émonder, crainte qu'on ne les altere.

Si tôt que ces petites branches on jetté environ un pied & demi de hauteur, il faut être soigneux de les butter d'un pied de haut de bonne terre, mêlée de terrau de couche, pour les obliger de faire plus promtement des racines.

Ces petites branches ou boutures demeurent en cet état jusqu'au mois de Novembre, qu'on les découvre doucement pour voir si elles on jetté des racines; d'où pour peu qu'elles en ayent, on les ôte pour les mettre en Pepinieres.

Ces gros pieds de Coignassiers ainsi plantez, sont d'un secours le meilleur du monde pour avoir en peu de temps quantité de boutures, & pendant de longues années, pourvu qu'on observe d'y faire ce que je vais dire.

Digitized by Google

Si-tôt qu'on a levé les boutures enracinées, on ne doit point manquer de recouvrir les ſouches d'un peu de terre pendant l'Hyver, crainte que les gelées venant à fraper trop durement deſſus, ne les pénetrent trop avant, & ne les endommagent.

Aprés que l'hyver eſt paſſé, il faut les découvrir, pour les obliger de pouſſer de nouvelles boutures, pour les butter en-ſuite comme auparavant, & de cette ſorte recueillir toutes les années quantité de bon plant.

Du ſecond Moyen.

Pour réuſſir dans le ſecond moyen d'élever des Coignaſſiers de boutures dans des Pepinieres, on choiſit deſſus ces Arbres des branches bien vives de toutes groſſeurs, au deſſous d'un pouce, à cauſe qu'elles auroient trop de peine à prendre racine, ſi elles étoient plus groſſes.

Il faut couper ces branches de la longueur de quinze à dix-huit pouces, puis y faire par le haut ainſi que par le bas une petite entaille en pied de Biche; par le bas pour leur y faire plûtôt prendre racine, & par le haut afin que l'eau n'y faſſe que couler, & n'en pénetre point l'écorce.

Ces boutures ainſi préparées (je ſuppoſe que le lieu où on les veut mettre ſoit diſpoſé comme il faut à les recevoir) ou on les plante en rigoles, ou on les fiche en terre.

Si c'eſt en rigoles, voici comme il faut faire ſur vôtre terroir préparé pour dreſſer vôtre Pepiniere: on tend un cordeau pour y tracer des rigoles d'un pied & demi éloignées l'une de l'autre, de la largeur & de la profondeur d'un fer de bêche; prenez aprés cela vos boutures, mettez les en courbant un peu dans le fond de ces rigoles, que vous remplirez incontinent de terre, aprés avoir obſervé de faire ſortir ces boutures un demi pied ſeulement hors de terre, & de les avoir placées à dix-huit pouces de diſtance l'une de l'autre.

Et ſi l'on ſouhaite planter ces boutures par fiches, il n'y a qu'à les accommoder comme j'ay dit, & le long d'un cordeau, en leur donnant les diſtances que deſſus. les ficher un pied en terre: voila tout le myſtere.

De la maniere de planter les Boutures tirées des ſouches.

J'ay enſeigné la maniere de tirer les boutures de ſouches, mais je n'ay pas dit comme il falloit les planter; c'eſt ce qu'il eſt néceſſaire de faire.

Les boutures qu'on éleve de ſouches ſe plaiſent en rigoles, obſervant pour y réuſſir, ce que j'ay dit qu'il faloit faire en plantant celles de branches: ou bien en prenant un cordeau, le long duquel on fait des trous avec un plantoir de bois, de la diſtance d'un pied & demi les uns des autres, & de la profondeur d'un pied; dans leſquels trous on met ces boutures enracinées qu'on a tirées de ces ſouches, puis aprés qu'on accommode le plus artiſtement qu'on peut, en telle ſorte qu'il n'arrive à ces jeunes plants aucun inconvénient par nôtre faute.

Du temps de planter toutes ſortes de Boutures.

Le temps le plus ordinaire qu'on choiſit pour ſe donner à ce travail, eſt le mois de Novembre, ou celui de Decembre: & il faut que ce ſoit toûjours par un beau jour, à cauſe que pour-lors la terre eſt plus meuble, & ſe manie mieux que lorſqu'elle eſt molle; ce qui contribuë beaucoup à ce que les racines des plants ſoient tout-à-fait garnies.

J'ay dit que les mois de Novembre & de Decembre, étoient la ſaiſon qu'on devoit prendre pour planter ces boutures, il eſt vray: mais cette regle a ſon exception,

Digitized by Google

tion, & cela ne se doit entendre que dans les terres légeres; car dans celles qui sont humides & tardives, il faut choisir autrement ce temps, & attendre jusqu'à la fin de Fevrier pour y planter; crainte que faisant plûtôt cette operation on ne mît les Plants en danger d'être corrompus, ou pourris par le moyen de l'humidité.

Des Sauvageons élevez de Pepin, & de la maniere de les planter.

Si nous avons donné la méthode d'élever des sauvageons de Pepin, ce n'a été qu'à dessein de les replanter aprés en Pepinieres, comme plants enracinez.

Le morceau de terre où la Pepiniere doit être dressée étant bien preparé, on arrachera doucement ces sauvageons autant qu'on en pourra planter, sçachant pour veritable maxime, que plus fraichement ils sont tirez de la terre, plûtôt ils en prennent racine.

Pour les bien planter, on observera ce que je vais dire.

Si-tôt qu'ils sont arrachez, on prend ces plants les uns aprés les autres, auxquels on ôte une partie du chevelu, autant que la prudence permet de le faire, puis on dresse un cordeau, le long duquel on fait un rayon de six à sept pouces, & de même largeur, jettant de la terre de ce rayon toute d'un seul côté: aprés cela on y place ces sauvageons d'un pied & demi de distance l'un de l'autre, qu'il faut aussi-tôt recouvrir de terre, en soignant que les racines de ces plants en soient bien garnies.

A la difference des boutures de Coignassier, c'est qu'il faut icy observer qu'en plantant ces sauvageons, on ne doit point leur couper l'extrémité de la tige; mais attendre que le mois d'Avril soit venu, qui est le temps que la séve commence à mouvoir, où pour lors on doit faire cette operation à un œil, ou un bourgeon seulement hors de terre.

OBSERVATIONS.

Toutes rigoles dressées pour y mettre du plant de Pepinieres, doit par l'un des bouts regarder le Midy, & le Septentrion par l'autre.

Tous rayons tracez en Pepinieres, doivent avoir de distance entre eux trois pieds & demi, pour donner la liberté a ceux qui en ont soin de ne leur point laisser manquer des cultures qui leur sont necessaires.

Du Plant enraciné de Pommiers, & de leurs Boutures.

Comme les Pommiers doivent tenir rang dans la Pepiniere, il est juste de dire la maniere avec laquelle on les y doit gouverner, & comme il s'éleve de boutures & de plant enraciné.

A l'égard des boutures, telles se font celles de Coignassiers, telles se forment celles de Pommier: mais cueillies seulement de dessus les Arbres qu'on appelle Pommier de Paradis, ou sur ceux qu'on nomme Doucins; car tout autre n'y est point propre: & quant à la maniere de les élever de plans enracinez, voyez l'article intitulé, *De deux differens moyens pour avoir des Coignassiers de boutures*, & l'autre suivant, pag. 11. & 12. où vous apprendrez tout au long tout ce qu'il y a à pratiquer là-dessus, sans aucune difference de soins, la nature du Coignassier étant toute conforme en ses operations à celle du Pommier de Paradis, & le Doucin differant seulement entre eux, en ce qu'il pousse beaucoup de jets au pied, qui font avorter ordinairement les greffes, si l'on n'est pas soigneux de l'ébourgeonner; ce sauvageon a beaucoup de séve, & bien plus que les ordinaires, ny que le Pommier de Paradis: il fait beau fruit, & c'est sur luy qu'on greffe les Pommiers pour venir en plein vent

Digitized by Google

Les boutures de Pommier de Paradis, soit de branches, soit de plant enraciné, se plantent de la même maniere & en même temps que celles de Coignassier: & tout Pommier greffé sur paradis, donne plus de fruit que ceux qui sont entez sur d'autres sujets; & le produit bien plus gros & plus coloré, étant toûjours nain & facile à être échenillé, & à luy ôter les fleurs qui se ferment moüillées de la rosée du Soleil, qui forme & engendre un ver qui ronge le cœur des fleurs qu'il dessèche. Cet Arbre vient également bien en tout terroir.

Des Plans enracinez de noyau, propres à mettre en Pepinieres.

De tous les fruits à noyau, il n'y a que les Pruniers de Damas noir, & le Saint Julien qui viennent de plant enraciné: car les Pêchers & les Abricotiers ne s'élevent que de semence, ou de greffes mises sur des sujets de Prunes cy-dessus.

Ces Plans de Pruniers se prennent à leurs pieds, & on les doit planter par rangs, & en des lieux où ils puissent demeurer quelques années avant que de les greffer.

Parmi cette sorte de plant dont on garnit une Pepiniere, on n'oublie point aussi de la remplir de ceux qui viennent de noyaux des meilleures prunes choisies à cet effet, & qu'on n'a semées qu'à dessein d'être replantées.

REMARQUES.

Une séve douce est toûjours celle qui apporte de plus beaux fruits; c'est pourquoy on préfere les sujets de Pruniers de damas noir à tout autre pour y greffer des Pêches, ou des Abricots.

Aprés celui-là, le Prunier de Saint Julien est celui qu'on estime encore pour cette operation; il est vray qu'il ne dure pas si long-temps que le damas noir, mais il ne laisse pas que de trés-bien réussir.

On remarquera que tous Pêchers, ou Abricotiers qu'on seme, doivent toûjours être semez où on les veut greffer, si on ne veut être en danger de perdre tous ces plants

Il y en a qui plantent des Abricots & des Amandiers, pour y enter des Pêches & des Pavies, qui réussissant trés-bien sur de tels sujets, en apportent de trés-beaux fruits, mais il faut pour cela que celuy qui a le soin de les cultiver, soit bien soigneux d'en ôter la gomme à laquelle ils sont sujets, autrement il a le déplaisir de voir cette humeur gluante en étouffer l'écusson, & le faire mourir.

Les Abricotiers croissent fort heureusement sur des abricots venus de noyau, tels sujets y étant naturels, & meilleurs que ceux de prunier, qui sont sujets à jetter des boutures en pied.

Des Cerisiers.

Les Cerisiers ont leur génie particulier, aussi bien que les autres arbres, & qu'il faut nécessairement étudier si l'on veut reüssir à les greffer, pour leur faire prendre la forme à laquelle nous les destinons.

J'ay dit comme ils se sement, & j'avertis qu'où ils sont ainsi enterrez, c'est dans ce même lieu là qu'on doit les greffer lorsqu'il en est tems, & non pas les en arracher pour être transplantez dans une autre pepiniere, ce qui ne seroit que les alterer dans la suite, les retarder de beaucoup, & les réduire même en un état à ne croître qu'avec langueur.

Si donc on veut avoir des Cerisiers nains pour mettre en buissons, il faut les greffer sur des cerisiers. Ce n'est pas que ces arbres n'exigent de grands soins de nous, lorsqu'ils sont ainsi greffez; car ils sont si sujets à jetter des boutures en pied, que si on ne les leur ôtoit, il seroit dangereux que toutes ces petites branches n'attiraf-

Digitized by Google

tiraſſent à elles la meilleure partie de la ſubſtance de la terre, & par ce moyen ne fiſſent languir le maître pied, & empêchaſſent ſon fruit de groſſir dans la ſuite, & de profiter.

Ceux qu'on fait venir de haute tige, demandent de nous beaucoup moins de peine & de travail; ils ſe greffent ſur le merifier, qui eſt un arbre dans lequel la ſéve eſt extrémement forte, & qui par conſéquent eſt d'une nature trés-propre à élever des arbres à plein vent. C'eſt ce qui eſt cauſe que ſur tels ſujets, les Cerifiers jettent du bois & du fruit fort gros, & en abondance.

Des Sauvageons de bois.

Il eſt conſtant que nous devons l'origine de tous les fruits que nous avons à la nature & au hazard; à celle-là de nous les avoir produits, & à celle-cy de nous les avoir fait trouver; & ceux qui s'appliquent au jardinage, ſçavent aſſez que tous les jours ils ſe rencontre de nouveaux fruits dans les bois, qui pour ſeul jardinier n'ont eu que les mains de la nature.

Il eſt vray que ces plants qu'on tire des bois ont la ſéve beaucoup revêche, & par conſéquent peu capable de donner de belles productions: car elle y circule avec tant de lenteur, & en ſi petite quantité, qu'à peine ſuffit elle quelquefois pour en nourrir les branches qu'elles même y a produites. Ce qui fait que l'experience nous fait tous les jours connoître, que c'eſt par ce défaut de nourriture qu'une partie de ces branches ſont alterées, & ſe deſſéchent quelquefois, juſques à en mourir.

Mais comme l'art eſt d'un grand ſecours à la nature, qui donne l'être aux choſes, tandis qu'il les perfectionne, on a ſçu, pour ainſi dire, celuy en aidant les ſauvageons; de les rendre plus ſuſceptibles de ſubſtance, afin de leur faire produire des effets qui ſoient conformes à leur propre génie.

Le choix qu'on en ſçait faire, le bon fond où il faut les planter en pepiniere, & les fréquens labours qu'on leur y doit donner, tout cela repare une partie des défauts que ces plans tiennent d'origine.

Il ſemble en ceci qu'une raiſon naturelle s'oppoſe à ce principe, en ce que, nous dit-elle, que ces plans ſortant d'une terre mal préparée où ils auroient trouvé fort peu de nourriture, & venant à être replantez dans une nouvelle qui ſeroit remplie de bons ſels & d'une grande ſubſtance, il ſeroit dangereux que ces ſauvageons n'étant point naturellemeut accoûtumez à tant de nourriture, ne vinſſent à en être ſuffoquez, & par conſéquent à produire de trés-mechans effets. Mais ce raiſonnement n'eſt que ſpécieux, en ce qu'on doit tenir pour maxime, que jamais les plantes, à la difference des hommes, ne prennent plus de nourriture qu'il leur en faut à leur préjudice.

Et pour prouver que ce que je dis eſt vray, il faudroit ſuppoſer ces ſauvageons nouvellement plantez dans une pepiniere, être d'une nature diſpoſée à recevoir tout d'un coup grande quantité de ſubſtance: & comment cela ſe pourroit-il faire? Quoy ces plans qui par le grand nombre de fibres tranverſes, dont ils ſont compoſez, qui les rendent extrémement durs faute de ſubſtance ſeulement, & par conſéquent incapables d'amaſſer tout d'un coup beaucoup de nourriture; ces plans, dis je, par ce ſuppoſé changement, auroient ſi-tôt leur bois tout autre qu'auparavant, & la ſéve en eux agiroit de même maniere que dans les plantes où elle eſt originairement forte! Abus, puiſque même ce n'eſt qu'à la longueur du temps qu'on peut eſperer que ces ſauvageons de bois ſe rendent un peu plus ſuſceptibles de ſubſtance qu'ils ne ſont, & de faire parvenir la greffe qui leur eſt appliquée, à une plus belle croiſſance que ſi on les entoit dans les bois, & qu'on negligeât de leur donner les ſoins qui leur ſont néceſſaires.

Aſſe-

Digitized by Google

Assûrez de ce secours de l'art, nous pouvons donc faire recherche de ces sauvageons, & aprés leur avoir préparé une terre, comme aux autres plans qui sont en pepinieres, les y planter de la maniere que je vas l'enseigner.

De la méthode de planter les Sauvageons de bois.

Je suppose qu'on ait choisi ces sauvageons d'une belle venuë, d'une écorce bien unie, & d'une tige sans nœuds, & qu'on ait observé si leur chevelu étoit abondant.

Les uns préferent les plus gros à ceux qui sont de la grosseur d'un pouce; pour moy je tiens pour ces derniers, car la raison veut qu'une jeune plante reprenne plûtôt qu'une vieille; joint à cela qu'il est difficile, avec cette grosseur, d'en trouver qui ne soient noüeux ou qui n'ayent l'écorce extrémement raboteule : ce qui fait qu'il en perit bien plus, & que ceux qui reprennent ne poussent pas avec tant de vigueur, ne jettant le plus souvent que de petites branches en pied, tandis-que la tige souffre, & se rend incapable de supporter une greffe.

OBSERVATION.

Ce choix ainsi fait, on creuse des rigoles tirées au cordeau, & écartées l'une de l'autre de trois pieds & demi, dans lesquelles on met ces sauvageons aprés en avoir accommodé les racines à un pied & demi de distance; il faut observer en les plantant, de ne les pas mettre plus avant dans terre, qu'ils y étoient lorsqu'on les a arrachez, ni de ne leur point couper le haut de la tige qu'aprés que les grandes gelées seront passées, d'autant qu'etant nouvellement plantez, elles pourroient les alterer, à cause que leur écorce est fort tendre; & lorsqu'on voudra les rogner, il faut toûjours que ce soit à un pied & demy de terre, & n'oubliant rien des labours dont ces sauvageons ont besoin: on peut compter que deux ans aprés ils seront propres à recevoir des greffes.

REMARQUES.

Quoyque je vienne de dire que les sauvageons étoient d'un génie fort revêche a recevoir la seve, & qu'il semble par là qu'ils ne fussent propres qu'à servir de sujets pour y greffer des arbres qui n'auroient pas besoin de beaucoup de seve; cependant on n'en fait recherche que pour en remplir des pepinieres destinées à élever des arbres à plein vent; & si ces sortes de plans, comme j'ay dit, ont des fibres tranverses qui font que la seve ne circule en eux que fort lentement. ce n'est que manque de trouver assez de substance, puisque l'experience nous découvre tous les jours, qu'où ces sauvageons sont bien gouvernez, ils y jettent du bois, même quelquefois plûs qu'on ne veut; mais pour faire telles productions, c'est que ces plans ont besoin des secours dont je viens de parler.

Cette sorte de plant à bien fourni de matiere à raisonner à beaucoup de Jardiniers; les uns sont d'une opinion là-dessus, & les autres d'une autre : Ceux-cy veulent qu'on puisse greffer fort heureusement sur ces sauvageons, sans en dire la raison; & ceux là soutiennent le contraire, pour ne pas vouloir se donner la peine d'en approfondir la nature. Les premiers ne sont point si à blâmer que les seconds; car enfin ils s'en servent pour y élever des fruits: & qu'importe, aprés tout, de sçavoir d'où vient que les fruits qu'on greffe sont beaux & bons, pourvu qu'on sçache en faire venir de tels? pareille connoissance en matiere de jardinage, n'est pas tout-à-fait essentielle, & elle ne convient qu'à ceux qui sont curieux de foüiller dans les secrets de la nature, & d'apprendre par-là comme chaque être a son commencement. Mais pour ceux qui veulent absolument bannir des pepinieres, les sauvageons des bois, comme des sujets indignes d'y avoir place, ils me permettront de leur dire qu'en tout art que ce puisse être, l'experien-

Digitized by Google

perience devant prévaloir sur tout raisonnement, que tous les jours on voit des fruits greffez sur ces sortes de plans devenir trés-beaux, & d'un trés-bon goût; & que par conséquent ils ont tort de vouloir établir un principe aussi mal fondé qu'est le leur.

Il est vray, & je conviens même avec eux, qu'ils n'ont pas la séve si douce que les sauvageons venus de pepin; mais aussi que les trouvant tout élevez, on est bien aise de s'en servir pour y greffer deux ans aprés qu'on les a plantez en pepinieres, au lieu qu'il faut en attendre plus de quatre, auparavant qu'on puisse employer les autres à cet usage.

Oüy, je le dis encore un coup, les sauvageons des bois ne sont point à rejetter; on en peut faire des pepinieres, pour y élever des arbres en plein vent qui y croîtront avec succés.

INSTRUCTION.

Je me suis, ce me semble, assez étendu sur la maniere de dresser toute sorte de pepinieres pour faire que je passe à la méthode de les sçavoir greffer; mais comme cette operation se fait diversement, il est bon auparavant que je dise, quelles greffes particulieres demande chaque espece d'arbres.

Des francs, ou sauvageons de Pepins & de Poires.

Les Francs, autrement dit Sauvageons de pepins s'écussonnent lorsqu'on en veut faire des arbres nains, & si l'on en destine pour devenir à plein vent, il vaut mieux attendre qu'ils soient un peu gros, afin de les enter en fente; cette greffe reüssissant mieux pour produire de belles tiges, que ne font les écussons.

Des Sauvageons de Bois.

Pour ces sortes de Plans, il n'y a que la fente qui leur convient, l'espace de deux ans qu'il y aura qu'ils auront été mis en pepinieres, n'ayant pas suffi pour leur faire amasser une séve assez douce pour que l'écusson y puisse reüssir; & les fruits qui y viennent le mieux sont les poires, qu'il faut toûjours greffer en fente.

Des francs de Pommiers.

Comme les Pommiers s'élevent de graine ainsi que les Poiriers, ils sont aussi comme eux des sujets qu'on appelle francs; & ces sujets, pour répondre à l'attente du Jardinier, ne doivent point être greffez qu'en fente. L'experience veut qu'à leur égard nous en agissions ainsi, c'est assez dire.

Du Pommier de Paradis & du Doucin.

Cette sorte de greffe en fente est aussi trés-efficace sur les pommiers de Paradis & sur le Doucin, lorsqu'on en veut faire des arbres de tige; & l'écusson y convient bien, quand on destine ces sortes d'arbres greffez pour élever ces arbres nains, & qu'ils ne sont point trop gros.

Des Coignassiers.

Tous Coignassiers ne reçoivent pour toutes greffes que l'écusson à œil dormant, ces sujets n'étant propres que pour donner des arbres nains, soit qu'on y applique dessus Poiriers, Pommiers ou autres especes de fruits. Car de les vouloir greffer ainsi pour avoir des arbres en plein vent, c'est les mettre en danger de se décoler.

Digitized by Google

Des francs de Pruniers.

L'écuſſon à œil dormant reüſſit trés-bien ſur les Pruniers, quand on y ente des Pêchers, des Pavies & des Abricotiers; mais il faut que ces écuſſons ſoient faits ſur le jeune bois, & que le pied ne ſoit pas trop gros, parce qu'ils ont plus de peine à reprendre, à cauſe que l'écorce eſt trop dure, & la coupe en eſt plus longue à ſe recouvrir.

Si c'eſt des Pruniers qu'on veüille enter ſur ces Pruniers, il faut ſe ſervir pour lors de la greffe en fente, comme étant la meilleure.

Des Amandiers.

A l'égard de l'Amandier, l'écuſſon eſt la ſeule greffe qui luy convienne; encore pour faire qu'elle y reüſſiſſe, faites que ces ſujets ayent été ſemez où l'on veut qu'ils demeurent: autrement ils meurent la plus grande partie, ſi-tôt qu'on les arrache pour les replanter.

Du Pêcher.

La nature du Pêcher n'étant gueres differente de celle de l'Amandier, on ne luy appliquera auſſi que l'écuſſon, ſoit qu'on y greffe des Pêchers, ou des Abricotiers.

Des Abricotiers.

Il en eſt de même des Abricotiers, ſur leſquels on écuſſonne fort heureuſement des fruits de leur eſpece, ou bien des Pêchers.

Des Ceriſiers.

Si l'on veut avoir des Ceriſiers nains en buiſſons, il faut ſe ſervir de l'écuſſon, & l'appliquer ſur d'autres Ceriſiers; & ſi l'on en ſouhaite à plein vent, on ſera ſoigneux d'en enter en fente ſur des Ceriſiers auſſi; mais avec un bien plus grand ſuccés ſur des Meriſiers.

De la maniere de gouverner les Pepinieres, lorſqu'elles ſont plantées.

Il ne ſuffit pas pour avoir de beaux Arbres, d'avoir fait proviſion de bon plant, de l'avoir bien planté, & d'avoir appris quelles greffes leurs conviennent le mieux: il eſt encore d'une néceſſité indiſpenſable de bien ſoigner à les cultiver.

Premier ſoin.

Et pour y réuſſir, ſi-tôt que le mois de May approche, il ne faut point manquer d'ébourgeonner les Poiriers & les Pommiers qui ſeront dans la Pepiniere; ce qui ſe fait en abatant doucement avec les doigts tous les bourgeons, à la reſerve d'un ſeul qu'on leur laiſſe au plus haut de la tige, afin que n'y ayant qu'un ſeul jet, il en devienne plus beau: & en même temps qu'on fait cette operation, on en doit faire ſarcler les herbes qui y auront pouſſé: car il n'y a rien qui ſoit plus dangereux de faire mourir ces nouveaux jets.

Deuxiéme ſoin.

Tous les ſoins qu'on doit prendre ſeront ici décrits par l'ordre des temps & des ſaiſons qu'il ſera néceſſaire de leur donner. Aprés ce premier, vient un ſecond, qui ſe doit prendre en Juin, & qui eſt dans le commencement de ce mois; c'eſt qu'on ne doit pas oublier par un beau temps de labourer la Pepiniere, à uni, d'un bon fer

Digitized by Google

fer de bêche dans le milieu du rayon seulement: car à mesure qu'on approche des sauvageons, il faut avoir soin de soulager la bêche, crainte qu'en l'enfonçant trop avant, on ne vint à offenser la racine des plants.

Il y en a qui si-tôt que ce labour est donné, épanchent dessus ou de la fougere, ou de la paille, pour empêcher que les rayons du Soleil frapant trop rudement sur le gueret, ne l'échauffe trop, & n'en altere ainsi la Pepiniere, qui ne commence encore qu'à avoir des racines délicates. J'approuve cette précaution; quoy que j'en aye vu devenir fort belles sans qu'on se soit donné cette peine.

Troisiéme soin.

Il faut au mois d'Octobre déchausser les sauvageons d'un demi fer de bêche en forme de rigolles, afin que pendant l'Hyver toutes les humiditez qui y survienent, puissent plus aisément couler au pied des plants & les humecter; ce qui ne leur sçauroit faire que du bien.

OBSERVATION.

Au cas qu'on se soit servi de paille ou de fougere pour garentir du hâle pendant l'Esté les racines des plants, on doit aprés avoir ramassé adroitement cette paille & cette fougere au milieu des rangées de sauvageons, rejetter dessus la terre qu'on aura tirée des rigoles, afin de les mieux faire pourrir.

Voici encore une chose à quoy il est nécessaire de prendre garde, qui est qu'en creusant ces rigoles, il faut laisser un pouce ou deux de terre contre le pied des sauvageons, afin de les préserver de la gelée; & l'on ne sera aussi pas moins soigneux d'observer de ne point couper les racines, ni de ne les point découvrir, lorsqu'on employe ainsi son travail aprés la Pepiniere.

Quatriéme soin.

Aprés qu'on a déchaussé les plants des Pepinieres, il est question de les rechausser; & le mois de Mars n'est pas plûtôt arrivé, qu'on choisit un beau temps pour faire ce travail, en labourant, comme j'ay dit, toute la Pepiniere à uni.

Cinquiéme soin.

Lorsque les sauvageons commencent à former leur tige, il faut être soigneux de les émonder, & de couper toutes leurs branches jusqu'à six ou huit pouces de hauteur, pour seulement préparer la place de la greffe, & aprés cela ne leur rogner rien au dessus; ces plants étant pour lors si tendres qu'on ne sçauroit les inciser sans leur causer un notable préjudice.

OBSERVATION.

Il faut observer, lorsque ce sont des Coignassiers, des Pruniers, ou des Merisiers qu'on soigne en Pepiniere, en les épluchant & les déchargeant de bois, de ne leur laisser qu'une branche ou deux au plus sur chaque pied, & de les émonder en même temps jusques à huit pouces de haut, pour placer les écussons, & couper le chicot, afin qu'il soit recouvert quand il sera temps de greffer; & la saison de s'occuper à ce travail est devant le mois de Mars de leur seconde année.

Les Pommiers de Paradis qu'on destine pour faire des Arbres à plein vent, doivent être traitez de la même maniere, afin qu'on puisse aisément les greffer en fente.

Digitized by Google

Du temps qu'il faut que les plants demeurent en Pepinieres, avant d'être greffez.

Bien des gens qui auroient dreſſé des Pepinieres, lorſqu'aprés s'être bien donné de la peine à les cultiver, voudroient les greffer, ſe trouveroient dans un embarras de l'eſpace du temps aprés qu'elles auroient été plantées, auquel ils devroient faire cette operation; car s'en acquitter trop-tôt, c'eſt mettre les ſujets en état de ne pouvoir ſuporter les greffes qu'on leur applique; comme il eſt dangereux lorſqu'on attend trop tard, que la ſéve de ces mêmes ſujets ne devienne trop revêche pour faire que ce travail leur réüſſiſſe avec ſuccés.

Pour donc ôter d'embarras l'eſprit de ces gens là, je puis les aſſurer que ſi leurs Pepinieres de ſauvageons ont été bien plantées & bien cultivées, elles ſeront aſſez fortes pour être greffées dans leur trois ou quatriéme année.

A l'égard des Coignaſſiers, c'eſt toute difference; car ces plants étant deſtinez pour faire des Arbres nains, & par conſéquent pour être écuſſonnez, peuvent dés leur ſeconde année ſervir à cet uſage.

Les Pruniers mis auſſi en Pepinieres, ne doivent pas attendre plus long temps, lorſqu'il s'agit de leur appliquer l'écuſſon; mais quand on ſouhaite les greffer en fente, il eſt beſoin qu'ils ayent trois ou quatre ans.

Avertiſſement.

Si tout ce que nous plantons ne vient pas quelquefois comme nous le ſouhaitons, ou c'eſt manque de ne nous y être pas pris comme il faut, ou c'eſt faute du terroir à qui nous avons commis les plants. Si c'eſt pour ne pas avoir été aſſez exacts à obſerver tout ce que demandent de nous ces plants, lorſqu'il s'agit ou de les ſemer, ou de les planter, & qu'ils ſoient dans un bon fonds, il eſt difficile de les guerir de telle maladie qu'ils tiennent de naiſſance: mais ſi ce n'eſt que par le défaut de la terre, qu'on ſçait avoir été bien préparée, & bien amandée avant que d'y rien mettre (ce qui ſe reconnoît, lorſqu'en naiſſant on a vu les plants qu'elle contient promettre beaucoup d'abord, puis ſe rallentir) ſi, dis-je, on s'apperçoit que cet inconvénient tire de là ſon origine, il faut au mois de Novembre de la troiſiéme année, la fumer de bon fumier gras à demi pourri.

Cet amandement, pour être utile à ces Pepinieres, doit être répandu deſſus, de l'épaiſſeur de quatre doigts, puis auſſi-tôt mêlé avec la terre par le moyen d'un labour qu'on luy donne à la béche: ce ſecours, comme on voit, ne ſçauroit luy être que d'une trés-grande utilité

OBSERVATION.

Si j'ay dit qu'il falloit déchauſſer les Pepinieres au mois d'Octobre pour les faire profiter de la fonte des neiges, j'ay eu raiſon, & je conſeille encore de n'y point manquer tous les ans, à moins qu'on ne veuille, comme je viens de dire, les fumer au mois de Novembre; car en ce cas ce travail eſt inutile.

CHAPITRE III.

Des greffes en général; de leurs noms, & du temps de les faire.

AVant que d'enſeigner la maniere de greffer les Pepinieres, il me ſemble que l'ordre veut que je diſe ce que c'eſt que greffes, & quelles ſont celles qui ſe pratiquent le plus ordinairement.

Il

Digitized by Google

Il n'y a perſonne qui ne doive avoüer avec moy qu'on ne ſçauroit donner trop de loüange à ceux qui les premiers ont trouvé la maniere de greffer ; l'obligation que nous leur en avons eſt infinie : car il eſt certain que ſans cette invention nous ſerions au défaut de bien des fruits qui font aujourd'huy nos plus cheres délices, contens que nous ſerions de poſſéder ceux que le hazard & les lieux nous auroient offerts, bons ou mauvais.

Oüi, c'eſt des greffes que nous tenons les moyens de multiplier chaque eſpece de fruit, & que nous ſçavons l'art de faire changer d'eſpece la tête d'un Arbre en ſon tout, ou bien ſeulement en partie, tel qu'on ſouhaite que la choſe arrive : comme d'un Amandier il s'en fait un Pêcher, & d'un Coignaſſier un Poirier.

Ce n'eſt pas avant que d'y réuſſir, qu'il n'ait fallu beaucoup d'application pour connoître ſi la nature des eſpeces qu'on vouloit joindre l'une à l'autre pourroient enſemble avoir du rapport ; & ſi nous ſçavons que le pepin ne s'accommode pas avec le noyau on ne doit pas s'imaginer que ce ſoit ſans l'avoir éprouvé : & ce n'eſt qu'aprés ces épreuves faites qu'on a jugé que ces deux natures n'étant point conformes, il étoit inutile dans la ſuite de greffer ces arbres l'un ſur l'autre.

Cette connoiſſance acquiſe, l'induſtrie de nos Jardiniers ne s'eſt plus adonnée qu'à rechercher les divers moyens de greffer ou enter les arbres, qui ſont deux ſynonimes qui comprennent ſous eux des manieres differentes de les pratiquer : Ces mêmes Jardiniers en ont appris l'uſage, & en ont fait voir les temps propres à les faire & la maniere d'y reüſſir ; ils ont fait voir les differences qu'il y avoit de ces temps aux autres, & quels ſujets avoient la diſpoſition naturelle à recevoir certaines ſortes d'eſpeces de fruits, ou ne pouvoient avoir de rapport avec d'autres.

Tous ceux qui liroient ce livre ne ſeroient pas plus ſçavans aprés l'avoir lu qu'auparavant, ſi on ne leur expliquoit icy tout ce que nous venons de dire ; ſi on ne leur donnoit à connoître par noms, & par l'uſage qu'on en fait, quelles ſont ces differentes ſortes de greffes ou d'entes, & ſi enfin on ne les avertiſſoit des temps auſquels ce travail ſe doit faire.

Des noms differents des Greffes, & de leur uſage.

Les Greffes qu'on pratique le plus ordinairement, ſont de ſix ſortes ; ſçavoir les greffes en fente, ou en poupée ; les greffes à œil-dormant, celles à œil-pouſſant, les greffes en flûte, celles qu'on fait en couronne, & enfin les greffes en emporte-piece.

La fente ou la poupée, eſt ordinairement propre pour être miſe ſur de gros ſujets, ou ſur de petits de trois à quatre pouces de tour, à l'endroit où elle ſe doit faire, à la reſerve des Pruniers ; il n'y a que le pepin qui s'en accommode : Car pour le noyau, ce n'eſt point ſon génie de croître ainſi.

L'œil-dormant, regarde toute ſorte de fruit, tant à pepin qu'à noyau ; mais il ne convient qu'aux arbres qu'on deſtine pour être nains.

L'œil-pouſſant, ſe fait pour les mêmes raiſons & de la même maniere, ſinon qu'il s'applique dans un temps different de la greffe à œil-dormant.

La Flûte, eſt une ſorte de greffe qui s'opere ſur les Maronniers, ſur les Figuiers, ſur les Châteigniers & autres arbres de cette nature.

La Couronne, n'eſt propre que pour de gros ſujets étronçonnez ; comme, par exemple, des tiges qui auront de diamétre trois à quatre pouces, & qu'on entre ainſi parce qu'ils ne ſçauroient ſe fendre.

Emporte-piece, eſt auſſi une maniere de greffer qui ne convient qu'à de groſſes branches, & qu'aux fruits à pepin : car le noyau ne s'en accommode point du tout.

Digitized by Google

Des temps propres à greffer.

Les noms de chaques greffes étant connus, & l'uſage à quoy elles ſont deſtinées aſſez clairement expliqué, avant que de les faire & pour y réüſſir, il eſt important de ſçavoir dans quels temps il faut s'y employer.

De la fente.

Les Greffes qu'on fait en fente pendant le mois de Fevrier, une partie de celuy de Mars, produiſent de merveilleux effets; & l'on ne choiſit ce tems, qu'à cauſe que les grandes gelées ſont paſſées, & que la ſéve ne remuë point encore; car ſi-tôt qu'elle commence à monter, il ne faut plus ſonger à cet ouvrage.

Il y en a qui greffent en fente pendant le mois de Novembre, Decembre & Janvier, croyant avancer beſogne; mais ils ſe trompent. Car il arrive le plus ſouvent que ces greffes étant placées dans leurs ſujets, comme dans des endroits dont ils ne peuvent tirer aucun ſecours pour conſerver leur humide radical, elles viennent à s'alterer, & par cet inconvénient ſont réduites à ne pouvoir participer d'aucune ſubſtance, & par conſéquent de perir. Cette remarque ſuffira pour empêcher qu'on ne le faſſe; on peut attendre juſqu'à la fin de Mars, pour enter en fente les Pommiers, à cauſe qu'ils pouſſent plus tard que les autres arbres.

De l'œil-dormant.

Les mois de Juillet & d'Aouſt, où il me ſemble que les arbres commencent à devenir ſur le retour, ſont le temps qu'on choiſit pour faire l'écuſſon à œil-dormant, qui n'ayant beſoin que de fort peu ſéve pour ſe défendre des rigueurs de l'hyver, en trouve en cette ſaiſon autant qu'il luy en eſt néceſſaire pour cela; & ſe doit toûjours faire par un temps ſec, à cauſe que l'humidité empêche que cette greffe ne reprenne.

Cet écuſſon colé ſimplement à ſon ſujet, demeure en cet état, comme endormi, juſqu'à ce que dans le temps que la ſéve commence à ſe remuer, elle vienne à le reveiller, & à le diſpoſer à la recevoir dans toutes ſes parties, pour y former des branches.

Il ſuffit que la petite branche ſur laquelle on prend cet écuſſon, ait l'écorce aſſez aouſtée pour ſe détacher aiſément du bois qu'elle couvre, & ſortir ainſi munie du germe qui eſt au dedans, & qui fait tout l'eſſentiel de cette piece. Pommes, Poires, Péches, Abricots, Prunes & autres fruits, peuvent être écuſſonnez en ce temps là.

De l'œil-pouſſant.

Cet écuſſon ſe fait pour l'ordinaire vers la mi-Juin, & n'eſt propre que pour certains fruits à noyau qui ne ſont point ſujets d'être ſurpris de la gomme; telles ſont toutes ſortes de Ceriſes entées ſur meriſiers, & Péchers ſur vieux Amandiers, Coignaſſiers & Pommiers.

REFLEXION.

La reflexion que voicy, peut ſervir à ceux qui la liront d'un précepte qui les empêchera de tomber dans un inconvénient, où ils ſe trouvent bien ſouvent faute de le prévenir.

On croit, lorſque la mi-Juin eſt arrivée, qu'il n'y a indifferemment qu'à écuſſonner tous arbres propres à ſupporter cette greffe: on ſe trompe, & je ne m'étonne pas ſi ceux qui pratiquent cette méthode ſans reflexion de ce qu'il y faut obſerver, ſe voyent ſi ſouvent déchus de leur eſperance.

C'eſt

Digitized by Google

C'eſt pourquoy on ſçaura qu'il n'y a que les fruits dont j'ay parlé dans l'article cy-deſſus qui doivent être ainſi greffez: car pour les Pêches miſes ſur Pruniers, Pêchers, Amandiers ou Abricotiers, ou bien Abricotiers entez ſur ces mêmes ſujets, tous ces fruits, dis-je, ſont en danger une bonne partie, de ne pas réüſſir à œil-pouſſant, à cauſe que la ſéve qui en ce temps-là eſt trop abondante, a coutume d'y engendrer une gomme, qui ne manque preſque point d'en noyer l'écuſſon; ce qui fait dire qu'il vaut mieux retarder juſqu'au mois de Juillet ou celuy d'Août pour les greffer à œil-dormant: qu'on faſſe donc cette reflexion pour en profiter.

De la Flûte.

Pour greffer en flûte, il faut que la ſéve ait commencé d'agir dans les branches des arbres, de telle maniere qu'ayant détache l'écorce du bois, ſans pourtant en enfler les yeux, cette écorce puiſſe s'ôter entierement, ſans quoy il ſeroit impoſſible de faire cette greffe; & c'eſt pour l'ordinaire au mois de May qu'on entreprend cet ouvrage qui ne ſe pratique que ſur les Châteigners maronniers & Figuiers.

De la Couronne.

Greffer en Couronne, eſt enter entre le bois & l'écorce; & le temps propre pour cette operation, eſt depuis le premier Avril juſqu'au quinziéme, que la ſéve eſt aſſez montée pour faire que l'écorce qui environne les ſouches étronçonnées, ſe détache d'avec le bois, lorſqu'elle eſt obligée de le faire, comme je l'enſeignerai, pour ouvrir un paſſage aux greffes qu'on y veut inſerer, & qu'on a taillées tout exprés.

De l'emporte-piece.

Le temps de greffer en fente, eſt celuy auſſi de greffer à emporte-piece; je diray dans ſon lieu, ce que c'eſt que cette ente, & comme elle ſe fait, n'ayant rien à en diſcourir autre choſe.

CHAPITRE IV.

Des outils néceſſaires pour greffer.

J'Ay cru, avant que d'apprendre à greffer, qu'il étoit néceſſaire d'expliquer les differentes greffes dont on ſe ſert aujourd'huy, & d'enſeigner les tems auſquels on s'y employe. Cependant, comme il eſt encore impoſſible d'y réüſſir ſans les inſtrumens néceſſaires à ce travail, il me ſemble auſſi, avant que de traiter au long cette matiere, qu'il falloit que je fiſſe un détail des outils qui conviennent à celuy qui veut entreprendre cette operation; Et voicy en quoy ils conſiſtent.

Premierement en un petit couteau qu'on appelle greffoir, cet inſtrument a deux pouces de lame ou environ, le manche aſſez menu, & au bout de ce manche, il y a comme une eſpece de petite ſpatule d'Apoticaire, toute aplatie & arrondie à l'extrémité; ce qui ſert, lorſqu'on écuſſonne, à détacher ſans en bleſſer le bois, l'écorce des ſauvageons ſur leſquels on veut poſer l'écuſſon: la figure que voicy ſera comprendre ce que c'eſt.

A. La-

Digitized by Google

A. Lame du Greffoir. B. Manche du Greffoir. C. Eſpece de ſpatule au bout du manche du Greffoir. D. Extremité du Greffoir applatie.

Ce Greffoir eſt le ſeul outil néceſſaire pour la greffe en écuſſon; mais à l'égard des autres, il en faut davantage: car pour enter en fente, il faut avoir une ſcie pour couper droit l'extrémité du ſujet ſur lequel on a deſſein d'appliquer la greffe; ce qu'on ne pourroit pas faire avec un autre outil. Elle ſert auſſi pour préparer les ſujets de la couronne, & de l'emporte-piece. La ſcie qu'on employe pour ces derniers ſujets, doit être beaucoup plus groſſe que celle qu'on met en uſage pour de plus petits. On verra ci-deſſus la figure qu'elle doit avoir.

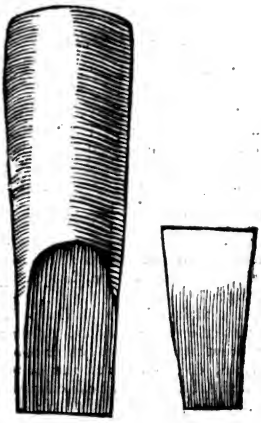
Il n'eſt gueres de Jardinier qui ne ſçache qu'aprés qu'on a ſcié du bois ſur un arbre, il ne faille toûjours en rafraîchir la playe avec une ſerpette, & ce n'eſt pas ſans raiſon qu'on ſe ſert de ce mot en faiſant cette operation: car il n'y a perſonne de ceux qui ſe meſlent de greffer, qui n'ait du avoir remarqué, qu'aprés que la ſcie a paſſé ſur du bois, elle y laiſſe une certaine chaleur, dont on s'aperçoit ſenſiblement en touchant le bois, & qu'il faut, dit-on, ôter avec cette ſerpette: ſçavoir ſi c'eſt une choſe eſſentielle à la repriſe des greffes, ou pour une plus grande propreté; mais pour quelqu'une de ces deux raiſons que ce ſoit, il n'importe; ceux qui nous ont devancez l'ont ainſi jugé à propos; il y faut ſouſcrire.

Voilà cy-aprés la figure que cette ſerpette doit avoir.

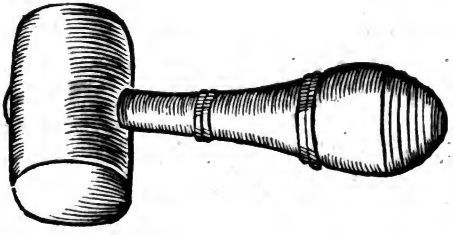
Ce n'eſt pas aſſez de ces outils cy-deſſus, on a encore beſoin de coins pour fendre les ſujets ſur leſquels on veut greffer en fente, ou en couronne; & ces coins pour être de ſervice ſont ordinairement d'Ivoire, de Buys ou d'autre bois de cette natu-

Digitized by Google

nature, c'eſt-à-dire qui ſoit dur, afin qu'ils puiſſent entrer dans la fente qu'on a commencé de leur ouvrir ſur un ſujet, & qu'il eſt beſoin qu'ils ouvrent autant que le demande la groſſeur des greffes pour y être inſerez. Figure des Coins.



Comme ces coins n'entrent point dans le bois, ſans que l'on ne les y faſſe entrer par force; il ne faut pas oublier de ſe munir pour cela d'un petit maillet fait exprés, qui doit être auſſi d'un bois fort dur: crainte qu'en frapant ſur le dos de la ſerpette, avec laquelle on commence à fendre le ſujet à greffer, ce maillet ne s'emporte, ce qui ne feroit pas bien. Figure du Mailler.



CHAPITRE V.

Du choix des Greffes, du temps de les cueillir, & de l'ordre qu'il faut tenir en greffant les Pepinieres.

APrés qu'on ſçait ce que c'eſt que greffes, qu'on n'en ignore plus les noms, ny le nombre de celles qui ſont les plus en uſage, & qu'on eſt inſtruit du temps de les faire, & que j'ay appris quels étoient les outils néceſſaires pour y reüſſir, il ſemble qu'il ne ſoit plus queſtion que d'en venir à l'operation; cependant ſi je veux tenir un bon ordre en traitant des matieres qui regardent les Pepinieres, trois points pour y parvenir s'offrent à mon idée, que je trouve fort eſſentiels, & dont indiſpenſablement je ne puis m'empêcher de parler, avant que d'enſeigner la methode de greffer.

Quand je dis points eſſentiels, n'ay-je pas raiſon? car qu'on me diſe un peu ce que c'eſt que greffer, ſi ce n'eſt pas perdre ſon temps lorſque les greffes ne ſont pas bien choiſies, ſi ce n'eſt pas inutilement travailler lorſqu'on ne les cueille pas en ſaiſon, & ſi enfin ce n'eſt pas tout d'éranger, lorſqu'en greffant les Pepinieres, on ne s'y preſcrit aucun ordre?

Je commenceray donc par le choix qu'on en doit ſçavoir faire & je diray que les meilleures ſont toûjours celles qu'on cueille ſur des Arbres qui ſont en leur année de rapport, c'eſt-à-dire qui ſont beaucoup chargez de boutons à fruit; & la raiſon de ce choix eſt inconteſtable, en ce qu'il n'eſt rien de plus certain que la greffe tient en tout de la nature de l'Arbre ſur lequel elle eſt cueillie: ſi bien que lorſque l'arbre n'a que du bois, il ne faut pas s'attendre de trés-long-temps de cueillir du fruit des greffes priſes de deſſus; au lieu que s'il eſt diſpoſé à bien faire, nous joüiſſons bien-tôt du plaiſir de voir ces bonnes greffes nous apporter du profit: l'experience nous le fait connoître tous les jours, c'eſt ce qui fait qu'il eſt inutile que je m'étende davantage ſur cet article.

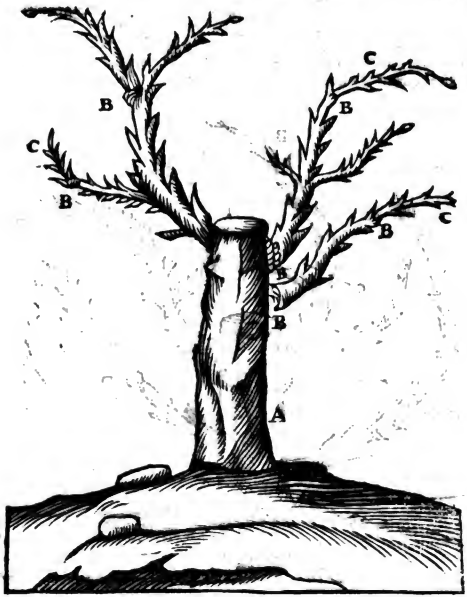
Il ſe peut (& c'eſt ce qui ſe voit tous les jours) qu'un Arbre a les qualitez requiſes pour apporter bien-tôt du fruit, quoy-qu'il ne ſoit pas chargé de boutons, & ſur lequel par conſéquent on peut avec ſuccés cueillir des greffes; ce que je dis là arrive ordinairement à l'égard des Arbres de deux à trois ans, qui n'ayant encore point donné de fruits, ſont cependant préparez à le faire bien-tôt: & ces marques de fruits à venir ſe connoiſſent à l'origine des branches, qui dans l'endroit où elles naiſſent, ont de petites rides en forme d'anneaux, qui ſe ſont ainſi formées par les fibres tranſverſes qu'il y a, & dans leſquelles il ſe fait une circulation lente de la ſéve de l'arbre, qui venant à ſortir au dehors, ne manque point de former des boutons à fruits: au lieu que quand les fibres ne traverſent point, la ſéve trouve un paſſage libre, & montant vigoureuſement, ne jette que du bois.

C'eſt donc ce qu'on doit remarquer, lorſque l'eſpece du fruit qu'apportent ces jeunes Arbres nous donne envie d'en multiplier. Mais pour faire mieux comprendre ce que je dis, on n'a qu'à examiner la Figure ſuivante.

A Jeune

Digitized by Google

A. Jeune Arbre de deux à trois ans. B. Rides & anneaux d'une branche qui bien-tôt doit rapporter du fruit. C. Branches propres pour faire des greffes.



A moins qu'on ne connoiſſe dans un jeune Arbre de ces marques de fécondité, je ne ſuis point d'avis qu'on y cueille aucune greffe.

Divers ſentimens ſur les greffes.

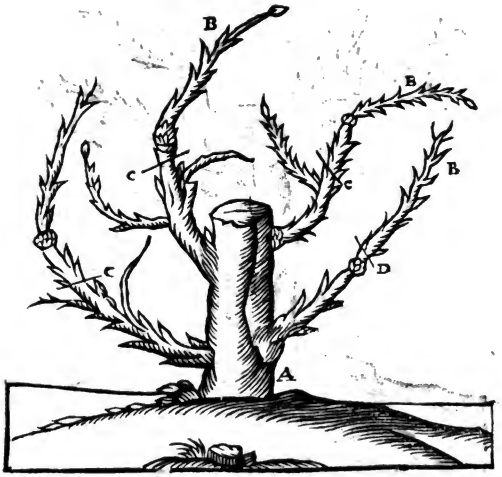
J'ay vu bien des gens en matiere de greffes, tenir indifferemment pour celles qui ne ſont que d'une ſéve, comme pour celles qui ſont de deux : c'eſt-à-dire, pour m'expliquer plus clairement, pour les greffes qui ſont du bois de l'année, comme pour celles qui en ont du vieux, pourvu, diſent-ils, que le bois des premieres ſoit bien aouſté; fondez qu'ils ſont ſur l'experience que les unes & les autres reprennent également ſur les ſujets auſquels on les applique, & produiſent de mêmes effets.

Je tombe d'accord de ce fait, quant à la reprise ſeulement; mais quant à l'eſperance de les voir aporter du fruit en même temps & ſi-tôt les unes que les autres, c'eſt ce que je nie : par la raiſon que ces premieres greffes étant toutes unies, reçoivent la ſéve en abondance, & par ce moyen ſont long-temps à ne rapporter que du

Digitized by Google

bois; au lieu que les secondes ne s'en laissant remplir que petit à petit, & donnant par là le temps à cette sève de se rarefier, produisent bien-tôt du fruit. Ainsi qu'on soigne toûjours de prendre pour des greffes plutôt du bois de deux sèves, que d'une seulement. La figure suivante fera connoître ce que c'est que ces deux differentes greffes.

A. Arbre. B. Branches propres à faire des greffes. C. Endroits où il faut couper les greffes, pour les avoir de deux sèves. D. Endroits où il faut couper les greffes, pour les avoir d'une sève.



Il arrive quelquefois, que les Arbres pour trop jetter de boutons a fruit, ne donnent que trés-peu de bois; de telle maniere que si l'on veut en tirer des greffes, on ne sçauroit avoir recours qu'au vieux bois, dont on peut se servir dans la nécessité pour cette operation. A la verité il ne pousse pas si vigoureusement que celuy qui est jeune, à cause des raisons cy-dessus; mais il en rapporte plutôt du fruit.

Du temps de cueillir les Greffes.

Je suis de l'avis de ceux qui disent qu'il n'importe point de couper les greffes en décours, ou en croissant, à cause que dans le mois de Fevrier, ou au commencement de Mars qu'on fait tel ouvrage pour la fente, la sève ne commence point encore à remuer & par conséquent n'est pas capable dans ce temps de produire de bons ni de mauvais effets, supposé qu'en un autre temps la Lune pût y contribuer; ce qui n'est qu'une vision toute pure.

Ainsi qu'à l'égard des greffes pour la couronne, qu'on fait dans une saison où la sève est dans sa force; pour celles-là, dis-je, & pour celles qu'on léve pour écus-son-

tonner, elles doivent être prises auſſi indifferemment, & appliquées auſſi-tôt qu'elles ſont cueillies, crainte que le hâle venant à les alterer, ne les empêche de reprendre.

De l'ordre qu'il faut tenir en greffant.

Ce ſeroit un terrible embarras dans une pepiniere, ſi on n'y apportoit point d'ordre en y greffant, & pour lors je trouverois un Jardinier bien empêché quand il voudroit chercher les eſpeces de fruits qu'il ſouhaiteroit planter, ou bien qu'on lui demanderoit à acheter. Ce n'eſt pas que la plûpart de ceux qui vendent des arbres, ne ſe font gueres de ſcrupule de vous donner une eſpece pour une autre; mais enfin je parle icy pour ceux qui aiment que dans tout ce qu'ils font; il y ait de l'ordre, & pour les Marchands d'arbres, (j'entends ceux qui élevent eux-mêmes des pepinieres) qui vous vendent fidelement les eſpeces de fruits que vous leur demandez.

Cet ordre dépend de la fantaiſie; mais ſi l'on veut ſuivre celuy que je vas preſcrire, on pourra s'en bien trouver, à moins qu'on n'ait envie de s'en former un autre, qui peut-être ne ſera pas ſi bon.

Il faut d'abord avoir été ſoigneux en plantant la pepiniere, d'avoir mis exactement chaque eſpece de Sauvageons en mêmes rangées, afin d'y greffer les fruits qui leur conviennent. Cela étant, & crainte de s'embroüiller, il faut greffer tout de ſuite une eſpece de fruit. Et par exemple, ſi c'eſt du bon Chrétien, ou un autre fruit dont cette rangée aura été greffée, on prendra un régiſtre, & l'on mettra, *premiere rangée d'un tel coté, bon Chrétien*; ou bien ſans ſe ſervir du mot, *de tel coté*, on plantera au commencement de cette rangée un pieu, où il y aura marqué, *premiere rangée.*

A la premiere rangée on plantera encore un pieu, ſur lequel ſera écrit, *ſeconde rangée*, ainſi que dans le régiſtre qu'on tiendra devers ſoy, avec le nom du fruit qui y ſera greffé; & continuer ainſi juſqu'à ce que toute la Pepiniere ſoit greffée.

Cet ordre que je conſeille icy de tenir eſt général pour toutes ſortes de greffes, & pour toutes les eſpeces de fruits qu'on met en Pepinieres; & l'obſervant ſoigneuſement, ce ſera le moyen, de ne ſe point tromper à prendre l'eſpece qu'on deſirera.

CHAPITRE VI.

Des differentes manieres de greffer.

PUiſque parlant des greffes en géneral, j'ay commencé par celle qui ſe fait dans les premiers mois de l'année, c'eſt à ſçavoir par la greffe en fente, j'ay jugé à propos, pour ne point interrompre mon ordre, de commencer ce chapitre par la maniere d'y réüſſir.

De la Greffe en fente.

Greffer en fente eſt couper la teſte d'un arbre à un endroit uni, la fendre avec des coins, & y inſerer des rameaux d'autres fruits, pour devenir dans la ſuite de beaux arbres.

Aut ruſſum enodes trunci reſecantur, & alte
Finditur in ſolidum cuneis via: Deindè feraces
Plantæ immittuntur; nec longum tempus, & ingens
Exiit ad cœlum ramis felicibus arbos.

Cela s'appelle en peu de mots, expliquer ce que c'eſt que cette greffe; mais non pas aſſez au long pour faire entendre comme elle ſe fait.

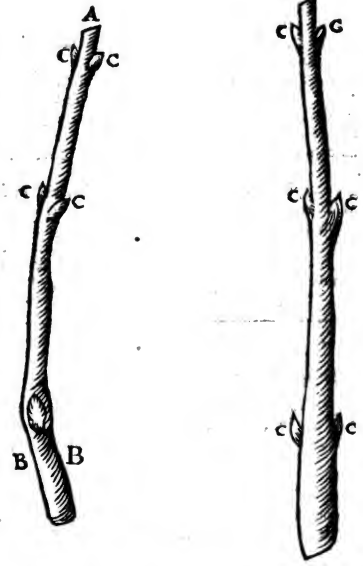
Voicy donc à l'égard de cette greffe, les leçons que je crois devoir donner pour l'intelligence de ceux qui ſouhaittent devenir habiles en l'art de greffer en fente.

Il eſt d'abord néceſſaire qu'ils ſçachent, que telle greffe s'applique non ſeulement ſur de groſſes tiges étronçonnées; mais encore ſur des pieds de deux ou trois pouces de tour, & ſur pluſieurs autres branches d'arbres, à la nature deſquels convient cette maniere de greffer.

De la longueur que les Greffes doivent avoir.

Avant qu'il ſoit queſtion d'employer les greffes, il eſt néceſſaire de ſçavoir quelle longueur on doit leur donner. Outre un demi pouce de vieux bois qui doit être inſeré dans le Sauvageon, ces greffes doivent avoir trois bons yeux au-deſſus du tronc. Figure.

A. Greffe. B. Bois qui doit être taillé. C. Yeux qui doivent paroître au-deſſus du tronc.



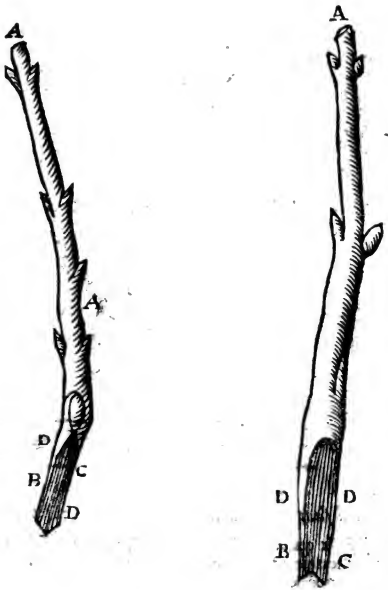
De la maniere de les tailler & de les placer.

Ce n'eſt pas aſſez d'être inſtruit de cette longueur; car lorſqu'on les applique, il eſt beſoin de ſçavoir, comme on les doit accommoder auparavant: on ſçait qu'il les faut tailler; & voicy de la maniere qu'on en vient à bout.

Pre-

Prenez d'une main une ſerpette qui coupe bien, & la greffe de l'autre; inciſez cette greffe des deux côtez en forme de coin, & de la longueur d'un bon demi pouce : mais ſoyez ſoigneux que les deux côtez qui bordent cette eſpece de coin, ayent de l'écorce, & que le côté de la greffe qu'on doit poſer au dehors ſoit plus large que celuy qui doit être en dedans, en telle ſorte que cela faſſe comme une alumelle de couteau. La figure ſuivante montre ce que je veux dire.

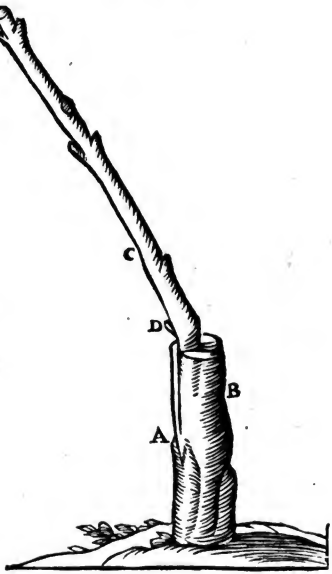
A. Greffes taillées. B. Coin de dehors. C. Coin de dedans. D. Ecorce qui borde les deux côtez.



De plus, obſervez, ſi vous voulez que telles greffes rapportent bien-tôt du fruit, que préciſement au haut de cette écorce du dehors, il y ait un œil à niveau de la tige étronçonnée lors que la greffe eſt poſée dedans, & que cet œil ſoit vis-à-vis le haut de la fente. Quant à la maniere de les placer, il faut que le dehors des écorces, tant du ſujet, que de la greffe, s'affleure de telle ſorte, que la ſéve venant à monter du pied, faſſe également profiter & la greffe & le Sauvageon, en entrant en même-temps dans l'entre-deux de leurs écorces. Voilà bien des choſes, qui quoy quelles ſoient décrites de la maniere qu'on les doit pratiquer, ce me ſemble, que cette figure achéve de les débrouiller entierement.

A. Sau-

A. Sauvageon. B. Fente du Sauvageon. C. Greffe miſe dans la fente du Sauvageon, à fleur d'écorce. D. Oeil de la greffe, vis-à-vis le haut de la fente.



Comme il faut préparer les petits Sauvageons pour être greffez.

Comme j'ai dit que la greffe en fente étoit propre auſſi-bien pour les groſſes tiges, que pour les ſujets de deux ou trois pouces de tour, il eſt bon que j'avertiſſe, que pour y enter on les taille diverſement.

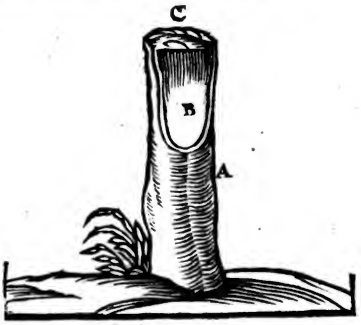
Le jeune Sauvageon, ou d'autres petites branches ſur leſquelles on voudra greffer en fente, & qui ne pourront contenir qu'une ſeule greffe, auront leurs tiges coupées à ſix pouces de terre ſi c'eſt des ſauvageons; ou bien à autant de longueur de leur tige ſi ce ſont des branches d'arbres qu'on veut greffer.

L'extrémité de leur tige ſera taillée moitié en pied de Biche, & moitié plate, afin d'y pouvoir mieux placer la greffe, à cauſe que l'experience nous a fait voir juſques icy, qu'un tel ſujet taillé de ſemblable maniere, ſe trouvoit bien plutôt recouvert que ſi on l'inciſoit autrement.

A. Sau

Digitized by Google

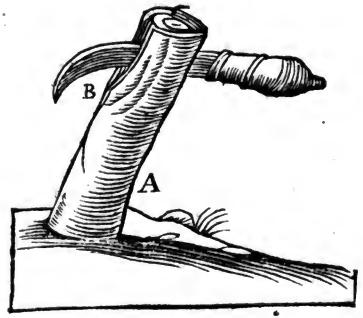
A. Sauvageon. B. Entaille en pied de Biche juſques à la moitié du Sauvageon. C. Autre moitié du Sauvageon plate pour poſer la greffe.



Comme il faut fendre le ſauvageon, & tous autres ſujets qu'on veut greffer en fente.

Lorſqu'avec la ſerpette on a ainſi taillé le ſauvageon, il n'eſt plus queſtion que de le fendre avec la même ſerpette; ce qu'on execute en poſant cette ſerpette en croix ſur l'entaille, & proche du cœur du bois, ſans néanmoins le bleſſer: cette ſerpette miſe ainſi, on prend un petit marteau avec lequel on la fait entrer doucement dans ce bois; puis on l'ôte, pour y ſubſtituer un petit coin de bois, afin de tenir l'ouverture de la fente aſſez large pour y recevoir la greffe qu'on y veut mettre. Exemple par les Figures que voicy.

A. Sauvageon. B. Entaille en pied de Biche. C. Cœur du Sauvageon. D. Serpette miſe en croix ſur l'entaille, & fendant le ſauvageon.



Digitized by Google

A. Sauvageon. B. Endroit où il faut mettre le coin dans le ſauvageon C. Endroit où l'on poſe la greffe.

OBSERVATIONS.

Il eſt de certains bois dont les fibres ſe détachent plus aiſément les uns des autres lorſqu'on les fend, qu'ils ne font pas dans d'autres; & pour lors il arrive que la fente ne ſe fait point nettement dans ces derniers: Ce qui eſt un inconvénient pour bien placer les greffes.

Lorſqu'on s'apperçoit de cela, il faut prendre la ſerpette, en l'inſerant doucement dans cette fente que le coin tient pour lors ouverte, en ôter ce qui pourroit ſervir d'obſtacle à la greffe pour y enter librement.

Les jeunes ſauvageons ne reçoivent ordinairement qu'une greffe, & c'eſt ce qui fait qu'on les taille en pied de Biche.

Les branches de deſſus les Arbres qu'on greffe en fente, en ſupportent autant que leur groſſeur le peut permettre, une, deux, & même juſques à quatre. Et lorſqu'on entera les ſujets où il n'y aura qu'une ſeule greffe qui y pourra être appliquée, on obſervera toûjours d'en tourner le dos au Midy, à cauſe qu'en cet état elle en reſiſte mieux à l'impetuoſité des vents; & que miſe au contraire, cette greffe eſt ſujéte à ſe décoler & ſe rompre: ce qui rend le travail du Jardinier inutile.

Comme il faut couper les gros ſujets pour être greffez.

Les gros ſujets, c'eſt-à-dire les groſſes branches ſur leſquelles on veut enter en fente, doivent être ſciées toutes unies, & le plus droit qu'il ſera poſſible pour y placer les greffes qu'elles pourront ſuporter.

Pour ce qui regarde la maniere de les fendre, c'eſt tout comme aux jeunes ſauvageons, ſinon qu'il faut toucher plus fort ſur la ſerperte, & ſur le coin pour les ſoulager à ſe fendre.

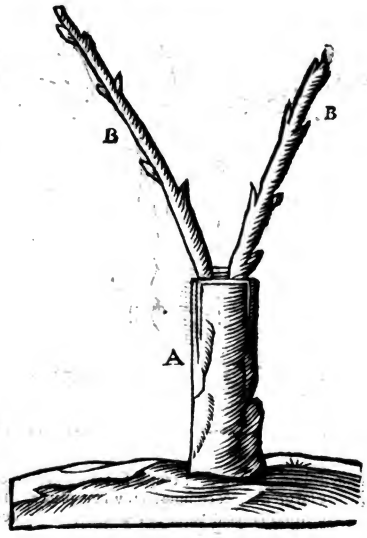
Mais ces tiges trop groſſes ſont quelquefois dangereuſes de ſerrer trop les greffes qu'on y a miſes; ce qui eſt cauſe que nous nous trouvons bien ſouvent trompez dans nôtre eſperance: & pour prévenir ce petit inconvénient, il eſt néceſſaire d'ôter proprement, & bien unpiment un peu de bois des deux côtez de la fente, en

prenant

prenant de bas en haut, & ſe comportant ſi juſte en cette operation, qu'aprés avoir placé cette greffe, il n'y ait point de jour entr'elle, & les cotez de la fente.

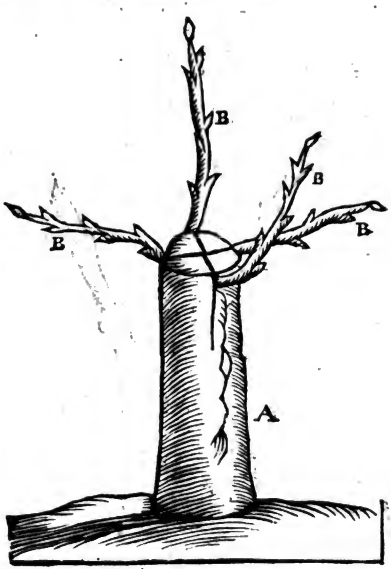
Il ſuffit d'une ſeule fente pour y placer deux greffes aux deux extrémitez; & au cas que les têtes ſoient aſſez groſſes pour porter quatre greffes, on y fait une ſeconde fente en croix tout comme la premiere.

A. Groſſe tige. B. Deux greffes miſes deſſus.



Digitized by Google

A. Autre tige. B. Quatre greffes appliquées dessus.



Aprés avoir montré comme on fend toutes sortes de sujets; ce qu'il faut observer avant d'y mettre les greffes, & comme il les y faut placer: Il reste maintenant à enseigner la maniere en les rendant parfaites, de les garentir des dangers qui leur arriveroient, si l'on ne sçavoit les prévenir.

Les pluyes & les trop grandes sécheresses endommageroient les greffes en fente, si l'on n'y prenoit garde: & pour y obvier, si-tôt que ces greffes sont placées comme j'ay dit, on doit aprés avoir couvert les fentes de quelque écorce, aussi-tôt les recouvrir bien proprement, & sans les ébranler, d'une terre glaise & argileuse, sur laquelle on met un peu de mousse qu'on emmaillotte avec des écorces de saules, ou de vieux drapeaux, le tout attaché au dessous des greffes avec des oziers. Ce qui fait une figure semblable aux poupées des enfans, ce qui est cause que le nom leur en est demeuré.

De la greffe à œil-dormant, autrement des Ecussons.

L'industrie des Jardiniers ne s'est pas non-seulement fait voir dans l'art d'enter en fente, mais elle s'est fait encore admirer dans celuy de greffer en écusson, autre-

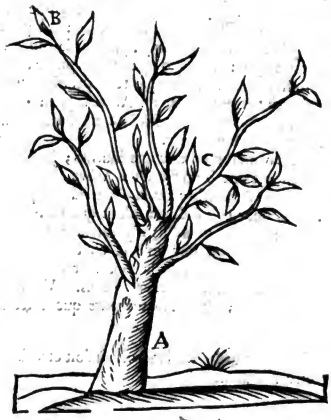
Digitized by Google

trement dit œil dormant: ces curieux pouſſez de la noble envie de ſçavoir multiplier toutes ſortes de fruits, ont jugé qu'une maniere de greffer ne pouvant pas en général convenir à toutes les eſpeces, il falloit à ce défaut en inventer un autre, pour faire en ſorte que tel Arbre qui ne ſeroit point d'une nature à recevoir une greffe, fût propre à être enté d'une autre façon, ce n'eſt pas que l'écuſſon ne ſoit preſque général, & qu'on ne le puiſſe appliquer ſur la plus grande partie des Arbres ſoit à pepin, ſoit à noyau: mais quoyque cela ſe puiſſe, cependant on voit tous les jours qu'il y a un choix à faire, & que telle greffe réuſſit bien pour avoir un Arbre nain, qui n'eſt point propre pour un Arbre à plein vent, qui aime beaucoup plus la fente que l'écuſſon; comme les fruits à noyau ſe plaiſent bien-plus d'être écuſſonnez, que d'être greffez en fente.

Mais ſans m'étendre davantage en diſcours inutiles; je diray que pour bien faire un œil dormant, on choiſit une branche d'un Arbre, ou une tige d'un Arbre même (quand je dis une tige d'un Arbre, cela s'entend des petits ſujets qui ſont élevez en Pepiniere exprés pour cela, & qui n'ont que deux ans, car lorſqu'ils ſont plus vieux & par conſéquent plus gros. ils n'y valent plus rien.) Ce choix fait, on remarque ſur ces ſujets un endroit fort uni: & c'eſt là que faiſant avec le greffoir une inciſion en forme d'un grand T. de la longueur d'environ un pouce & demi, il faut prendre garde de ne point offenſer le bois. Voyez les Figures ſuivantes elles marqueront ce que je dis; obſervant toûjours que cette inciſion ſoit faite entre deux yeux.

A. Jeune Pécher de deux ans. B. Endroit où doit être fait l'écuſſon. C. Yeux entre leſquels doit être l'écuſſon.

A. Gros Pêcher. B. Branches à écuſſonner. C. Endroit où il faut faire l'inciſion.



Je ne parle icy que de l'inciſion à faire, car je ne ſuis pas d'avis qu'on la faſſe qu'auparavant on n'ait levé l'écuſſon; étant dangereux que la place du ſauvageon où l'écuſſon doit être appliqué, venant à ſecher, la greffe n'y periſſe, ayant beſoin abſolument d'humidité pour le coler avec ſon ſujet, & ſans lequel ſecours on n'en doit rien attendre de bon.

Des branches où on leve l'écuſſon, & des yeux qu'on y doit choiſir.

Si l'on veut écuſſonner avec ſuccés, il eſt important de connoître les branches ſur leſquelles on doit lever l'écuſſon; car qui les iroit prendre indifferemment, courroit riſque de travailler en vain.

Lors donc qu'on veut couper de ces ſortes de greffes ſur des Arbres, ſoit à pepin, ſoit à noyau (ce n'eſt pas qu'à œil-dormant on n'ente gueres que des Pêchers & des Abricotiers) on choiſit des rameaux, ou bien des petites branches bien aoûtées, & ſur leſquelles on remarque des yeux bien nourris & non ridez, & ces branches ſont toûjours priſes de celles de l'année.

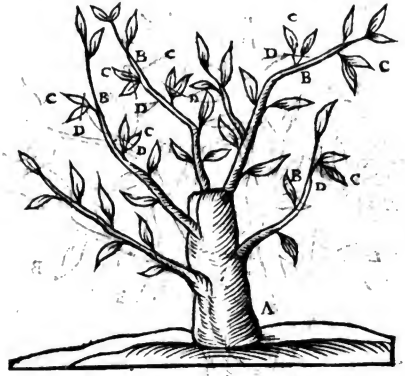
Les yeux qu'on doit conſiderer ſur ces branches choiſies pour réüſſir dans ſon entrepriſe, ſont toûjours ceux qui ont été les premiers formez depuis le Printemps: car ceux qui viennent aprés étant trop tendres, ſont trop ſujets à s'alterer, & par conſéquent à ne produire qu'un effet trés-mauvais.

Ces mêmes yeux, lorſque les branches ſont coupées, ne tarderoient point à ſe flétrir, ſi prévenant ce petit inconvénient, on n'étoit ſoigneux d'en ôter les feuilles juſqu'auprés de l'endroit où elles tiennent à leurs queües: il ſemble qu'un tel ſoin ſoit peu de choſe, mais on ſe trompe, car l'écuſſon étant extrémement délicat de ſa nature, on ne ſçauroit y donner le moindre travail, qu'il ne luy ſoit toûjours fort important. Expliquons ce que je viens de dire par la Figure ſuivante.

A. Ar-

Digitized by Google

A. Arbre Pêcher avec ſes feuilles. B. Bois de l'année & propre à y lever les écuſſons. C. Yeux à écuſſonner & doubles. D. Où il faut couper les feuilles.



Ces branches qu'on prend pour en tirer des écuſſons, ont quelquefois un pied & demi de long; & alors, ſi c'eſt pour les envoyer loin, ou pour les emporter ſoy-même, on peut les couper en pluſieurs morceaux, & le tranſport s'en fait avec moins de danger.

AVERTISSEMENT.

L'expédient que je viens de donner de couper les branches, eſt pour celles qu'on apporte de loin; car lorſque les fruits qu'on ſouhaite écuſſonner ſont dans vôtre jardin, on en peut lever les écuſſons ſans en couper les branches; du moins je l'ay vû ainſi pratiquer par d'habiles Jardiniers: car ce qui fait qu'on coupe ces branches, ce n'eſt que parce qu'un écuſſon ne ſçauroit ſe tranſporter bien loin ſans être en danger de ſe trop deſſécher.

REMARQUES.

Tous yeux qu'on léve de deſſus les Pêchers doivent être doubles ou triples, autrement la ſéve n'agit qu'imparfaitement dans leur germe: & il n'y a que ceux qu'on prend de Pruniers, de Poiriers, Pommiers, &c. qui peuvent être ſimples, & ſervir comme ceux des Pêchers.

A Branche

A. Branche pour lever les écuſſons. B. Oeil triple. C. Oeil double. D. Oeil ſimple.

Comme il faut enlever l'écuſſon.

Aprés avoir choiſi un bon œil ſur une petite branche, prenez un greffoir avec lequel vous ferez une inciſion pour en lever l'écuſſon; il ne faut que trois coups de ce greffoir pour en venir à bout: le premier ſe donne de travers la branche doucement juſqu'au bois, & de l'épaiſſeur de deux écus au deſſus de l'œil: le ſecond ſe prend depuis l'une des extrémitez de l'inciſion faite de travers, en deſcendant en biaiſant environ un demi pouce au deſſous de l'œil; & l'autre enfin, qui eſt le troiſiéme coup, commence depuis l'autre extrémité de l'inciſion de travers, & vient croiſer auſſi en biaiſant ſur l'extrémité d'en-bas du ſecond coup donné; ſi bien qu'une telle inciſion faite ſur une branche d'un Arbre, reſſemble à cette petite Figure que voicy.

Mais pour mieux me faire entendre, faiſons voir cette operation ſur une branche.

A. Branche

Digitized by Google

A. Branche propre à lever l'écuſſon. B. Inciſion faite de travers ſur la branche, deux écus au deſſus de l'œil.

Cette inciſion étant ainſi faite, il n'eſt plus queſtion, pour le bien lever, que d'appuyer un peu fortement du pouce ſur les côtez vers la partie voiſine de l'œil, que cette même inciſion renferme dans ſon enceinte: & pour lors, pourvu que l'Arbre ſoit beaucoup en ſéve, on eſt aſſuré d'avoir un bon écuſſon, qu'on reconnoît tel, lorſqu'étant détaché de ſon rameau, on y apperçoit le germe interieur, qui eſt l'endroit par où ſe communique la ſéve de l'œil qui en a beſoin pour produire un bon effet.

Figure de pluſieurs écuſſons levez.

Comme il faut appliquer l'éuſſon.

Ces écuſſons levez heureuſement, ne demandent plus qu'à être appliquez promtement ſur leurs ſujets: ce qui ſe fait en prenant, comme j'ay dit, le côté d'une branche choiſie à cet effet, qui ſoit le plus uni, & ſur lequel on forme en inciſant un T.

Cette inciſion faite, on prend le manche du greffoir, avec lequel on ouvre les deux côtez de l'écorce par le haut, obſervant de ne point bleſſer le bois; car c'eſt un inconvénient dangereux pour l'écuſſon.

Cela fait, on prend ſon écuſſon, levé qu'on tient entre ſes levres par la queuë;

puis l'approchant de l'incision par la partie pointuë, & l'inserant dedans doucement par le haut, on le fait descendre én glissant dans cette incision, jusqu'à ce qu'il y soit entré jusqu'à la partie d'en-bas de la queuë, ou des queuës qui y tiennent, dont on vient à bout en appuyant le dos du couteau sur l'œil.

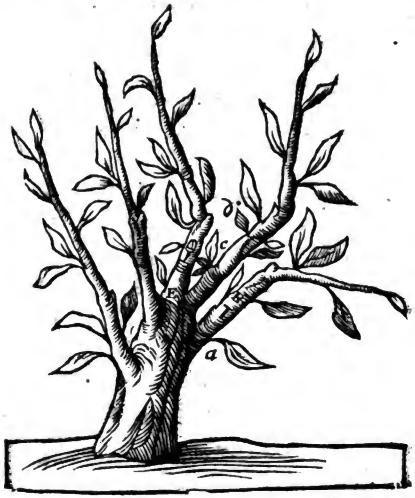
On remarque que l'écusson est bien placé, lorsque les côtez de l'écorce qui sont détachez couvrent entierement, l'écusson, hors l'œil seulement, qui doit toûjours être à découvert.

Cela fait, on prend de la filasse dont on entoure doucement cet écusson, pour faire que toutes les parties qui doivent concourir à former un Arbre, se joignent tellement les unes aux autres, que venant dans la suite à ne faire qu'un corps, cette greffe réponde à l'esperance que nous en attendons.

OBSERVATION.

Ce n'est pas le tout de lier cet écusson, car si on ne sçait le lier comme il faut, on perd son temps: lorsqu'on en vient là, on doit donc poser un des bouts de cette filasse sur l'œil, & le tenir de la main gauche; puis aprés qu'on a passé une seule fois la filasse sur ce bout, on la croise par derriere, & on la fait descendre au-dessous de l'œil qu'il ne faut pas cacher, comme j'ay dit; & tournant ainsi cette filasse, on continuera jusqu'à ce que l'incision soit toute couverte, observant de ne point tant serrer l'écusson par le bas que par le haut, afin de donner un libre passage à la séve pour y monter; & pour arrêter la ligature qu'on fait à la branche, on prend les deux bouts de la filasse avec lesquels on fait un nœud. Exemple de tout ce que je viens de dire sur un même Arbre.

A. Branche choisie pour y appliquer l'écusson. B. L'endroit où l'incision doit être faite, & telle qu'elle doit être. C. Branche écussonnée. D. Ecusson posé sur le sauvageon. E. Ligature.



De

De la greffe à œil-pouſſant.

Cette greffe, quant à la maniere de la faire juſqu'à la ligature immédiatement, ne differe en rien de celle de l'œil-dormant: c'eſt ce qui fait qu'il eſt inutile icy d'en répeter les inſtructions, n'étant queſtion que d'obſerver ce qu'il y a de plus à y pratiquer.

Une greffe à œil-pouſſant, ne ſçauroit jetter avec trop de vigueur pour ſe mettre en état de réſiſter aux rigueurs de l'Hyver qui vient aprés: c'eſt pour cette raiſon, que ſur quelque ſujet qu'on la puiſſe appliquer, on y coupe la tige qu'on a greffée juſqu'à deux ou trois pouces prés de l'écuſſon, afin que la ſéve ne trouvant que cette greffe à nourrir dans ce ſujet, elle luy faſſe produire des effets merveilleux.

A. Gros Arbre. B. Branche ſur cet Arbre propre à écuſſonner. C. Ecuſſon placé. D, Branche coupée au deſſus de la greffe. E. Branches coupées.

Comme j'ay dit qu'on pouvoit écuſſonner ſur des branches de gros Arbres, la Figure cy-deſſus montre comme on doit ſe comporter en cette operation.

REMARQUES.

Sur les deux eſpeces de greffes cy-deſſus.

A l'égard de l'écuſſon à œil-dormant, ſi en le faiſant on ne luy ôte pas tout le bois qui peut luy dérober ſa nouriture, il ne faut pas manquer, lorſque l'Hyver eſt

Digitized by Google

passé, de le retrancher & de racourcir la tige: car si on ne le fait pas l'Hyver, c'est que la nature est endormie, & que rien ne remuë; mais lorsque le Printemps approche, ce n'est pas de même, la séve est dans le mouvement, & quand elle monte, & que toutes le branches superfluës sont restées sur l'arbre écussonné, il arrive que l'écusson ne prenant que trés-peu de nourriture, ne croît que foiblement, & le plus-souvent ne fait que languir.

Si à l'œil-poussant, on a soin de déserrer la ligature peu de temps aprés que cette greffe a été appliquée, afin que la séve trouvant assez de jour pour y monter, ne se jette point par la fente de l'incision, pour ensuite se convertir en gomme qui la feroit mourir; il ne faut pas être moins vigilant pour la même raison à la fin de l'Hyver, de couper la filasse qui tient l'écusson lié; cela se faisant le plus doucement qu'il sera possible.

Si en levant un écusson à pepin, on y voit un peu de bois, on n'en sera point surpris, d'autant qu'il est fort difficile de les enlever d'autre maniere.

De la greffe en flûte.

La maniere d'enter que voicy, tire son nom de l'instrument auquel elle ressemble; & pour y réüssir, il faut d'abord sçavoir que la greffe qu'on choisit pour cela, ne doit pas être plus grosse que le sujet qu'on destine pour être greffé; c'est-à-dire que l'un & l'autre doivent avoir pareille grosseur: ce qui se reconnoît par la mesure qu'on en prend avec du fil.

Mais auparavant tout cela on doit avoir en main un petite branche du fruit qu'on veut greffer, qui se prend au même endroit que celles pour l'écusson, c'est-à-dire à l'extrémité du vieux bois, où est celuy de l'année; afin que l'ayant bien examiné, on luy choisisse un sujet qui luy convienne en grosseur, sans laquelle égalité, il est inutile de faire cette entreprise.

On remarquera sur cette petite branche un bel endroit, pour y enlever la piece de l'écorce dont on voudra se servir pour greffe: ce qu'on fait avec le tranchant d'une serpette, en coupant tant par haut que par bas cette écorce tout autour jusqu'au bois, de la longueur de deux ou trois doigts, & avec tous les yeux qu'on y trouvera.

Comme cette greffe se fait dans le temps que les feüilles sont cruës au bois, il faut bien se donner de garde de les arracher des yeux de l'écorce qu'on veut enlever; car il seroit dangereux que la séve ne se dissipât une partie sans rien faire par ces petites ouvertures; mais se contenter seulement de couper ces feüilles à l'extrémité d'enhaut de leurs queuës.

L'endroit de la branche choisie; l'écorce coupée tout autour de la longueur que j'ay dit, & les queuës des feüilles laissées aux yeux, il ne reste plus maintenant qu'à trouver le moyen de sortir cette écorce de son lieu; dont on vient à bout en étant à ce rameau toute l'écorce qui est au-dessus de celle qu'on prépare pour être appliquée, & du côté de la branche le plus menu.

L'écorce qui n'est propre à rien étant ôtée, on prend la petite branche, & agitant & tordant doucement avec le pouce la piece qui doit servir, on la fait sortir par l'endroit de l'écorce qu'on a ôtée à son extrémité, pour luy livrer un libre passage.

Pour bien entendre ce que je viens de dire paroissant encore obscur & énigmatique à ceux qui ne sont pas versez beaucoup dans l'art d'élever des Arbres, il est nécessaire de le montrer par une Figure de cette petite branche, afin que l'œil comprenne ce que c'est que le commencement de faire la greffe en flûte.

A. Petite

A. Petite branche, B. endroit choiſi pour y enlever l'écorce dont on a beſoin. C. les deux coupures faites circulairement pour enlever cette écorce. D. écorce inutile ôtée, & l'endroit par où doit ſortir celle qu'on deſtine pour être appliquée. E. Yeux de l'écorce F. Queües des feüilles laiſſées dans les yeux.

Je crois que préſentement cette figure explique aſſez clairement ce qu'on ne faiſoit qu'entrevoir; & ſi je ne dis point d'en ôter l'écorce qu'on prépare pour ſervir de greffe, c'eſt qu'il n'en eſt pas encore temps, & qu'il faut auparavant que de l'enlever, lui diſpoſer ſon ſujet, en le racourciſſant de quatre ou cinq pouces de long & ſans bleſſer le bois, écorçant entierement un endroit bien ſain & bien uni, juſqu'à la partie où l'on juge que l'écorce à enlever viendra le plus vîte; & ſi-tôt que cet endroit eſt écorcé, il ne faut pour lors point perdre de temps à faire ſortir de ſa place la piece deſtinée à greffer, & à la faire entrer dans la branche écorcée juſqu'à l'endroit où elle doit demeurer, & en telle ſorte qu'il y ait du bois du ſujet greffé qui ſorte également au-deſſus de la greffe; de la hauteur de deux doigts.

Cette précipitation d'agir eſt eſſentielle par rapport aux deux ſujets, en ce que n'étant pas moins dangereux qu'ils ſe deſſechent l'un & l'autre, & perdent cette petite humidité, qui eſt la ſéve nouvellement montée; & ſans laquelle ils ne ſçauroient operer rien de bon: Ce ſeroit en vain qu'on ſe travailleroit à faire une operation qui ne deviendroit qu'infructueuſe. Deux figures ſont encore icy néceſſaires pour achever d'apprendre comme on fait cette greffe.

Digitized by Google

A. Un figuier. B. Branche à greffer. C. Endroit écorcé, & choiſi pour y faire entrer l'écorce deſtinée pour greffe. D. Autre branche. E. Endroit ſur lequel on a fait entrer l'écorce ſervant de greffe. F. Partie du bois qui ſort au deſſus de la greffe. G. Partie du bois taillé en copeaux.

Chaque greffe a ſes inconvéniens particuliers, & dans leſquels elle tombe, ſi l'on n'eſt ſoigneux de les prévenir. L'une craint les grands vents, l'autre eſt ſujete à la gomme qui la fait perir; & celle-ci eſt en danger de n'operer rien qui vaille, ſi l'on permet que les pluyes, ou l'air, pénetrent dans l'entre-deux du bois de la branche greffée, & de l'écorce nouvellement appliquée.

Ainſi, pour prévenir ce mal, il faut dans le bois du ſujet greffé qui ſort au-deſſus de la greffe, tailler comme une ſorte de petits copeaux ſans les détacher, & les faire tomber en recoquillant tout autour de cette greffe, & cela ſuffira pour la garantir des injures de l'air. Exemple par la figure ſuivante.

De la Greffe en couronne.

Greffer en couronne, & greffer en fente, c'eſt preſque la même choſe; ſinon que dans celles-cy, les greffes ſe mettent entre le bois, & que dans celles-là, elles ſe placent entre le bois & l'écorce; elles ſe font auſſi en divers temps: c'eſt ce qu'on peut voir à l'article de la flûte, page 44.

Cette eſpece de greffe n'eſt propre que pour les gros arbres étronçonnez, à cauſe que les petits n'ont pas l'écorce aſſez forte pour reſiſter à l'effet qu'il faut qu'elle faſſe, lorſ-qu'on la ſépare du bois avec le coin.

Pour bien preparer la tête de ces groſſes tiges, il faut prendre garde en les ſciant, de n'en point éclater l'écorce, de la ſcier orizontalement, c'eſt-à-dire, à plat; & aprés d'en bien accommoder la place avec la ſerpette.

Cela fait, je préſuppoſe qu'on a ſes greffes toutes coupées, & qu'il n'y a plus qu'à les préparer pour être inſerées dans le lieu qu'on leur deſtine; ces greffes ſe prennent aux mêmes endroits, & telles que celles qu'on choiſit pour la fente.

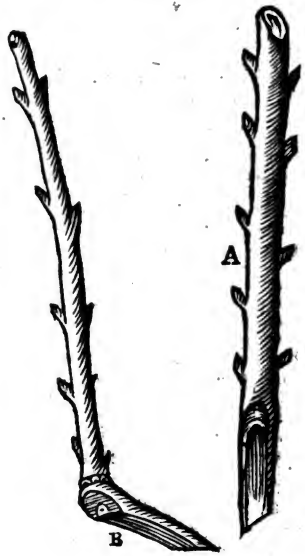
Comme il faut tailler les greffes pour la couronne:

Chaques greſtes, quelque rapport qu'elles puiſſent avoir les unes avec autres, ont toû-

toûjours quelqu'endroit particulier à obſerver, & qui demande de nous des manieres d'agir differentes. La greffe en fente ſe taille d'une façon, & celle en couronne d'une autre; mais comme je me ſuis aſſez étendu ſur la premiere, en ce qui regarde cette entaille; je vas dire préſentement ce que je ſçai ſur la ſeconde pour y réüſſir, & qui eſt ce qu'on doit ſçavoir.

On choiſit donc des greffes comme je viens de marquer, qui ont quatre ou cinq yeux de longueur; & par l'endroit où l'on taille celles pour la fente, on taille auſſi celles pour la couronne, à la difference neanmoins que l'entaille de celles-cy ſe fait en pied de Biche, en ſorte qu'elle ait prés d'un pouce de longueur, & que le haut de cette entaille ſoit coupé juſqu'auprés de la moëlle de la greffe, pour ſe terminer preſque à rien par le bas, afin que cette greffe entre facilement dans l'ouverture que le coin lui aura faite. Exemple.

A. Greffe. B. Endroit de l'entaille, & comme elle ſe doit faire.



Ces greffes ainſi taillées, ne demandent plus qu'à être miſes en la place qu'on leur deſtine. Mais avant que de les y placer, il faut ſçavoir de quelle maniere: & comme on ſçait que le chemin ordinaire que prend la féve pour monter eſt toûjours entre le bois & l'écorce, pour cette raiſon auſſi place-t-on les côtez entaillez des

des greffes du côté de la tige étronçonnée, & l'écorce de ces greffes du côté du bois. Il me semble que cela s'entend assez, sans qu'il soit besoin d'autre explication.

Une tige destinée pour greffer en couronne, peut porter jusqu'à huit greffes; & pour en séparer, comme j'ay dit, l'écorce d'avec le bois, on prend un coin plat, & large d'un pouce seulement, qu'on pose adroitement entre ce bois & cette écorce, puis coignant doucement dessus avec un marteau, on le fait entrer de la profondeur d'un pouce, & jusqu'à ce qu'on juge que l'ouverture soit assez large pour y recevoir la greffe; prenant garde sur tout de ne point éclater cette écorce, à cause que la séve en montant, venant à s'évaporer par ces ouvertures, ne produiroit aucun bon effet dans les greffes.

Tout ce que dessus trés-exactement observé, on place les greffes dans les ouvertures qui leur sont faites les unes aprés les autres à l'entour de toute la tige; ce qui fait comme une espece de couronne, & d'où vient que cette greffe a pris ce nom.

Aprés cela, il n'est plus question que de sçavoir garantir ces greffes des injures de l'air; ce qu'on fait en les emmaillotant, comme celles qu'on fait en fente: on peut y avoir recours si on ne le sçait pas.

De la Greffe à emporte-piece.

L'on greffe à emporte piece sur de gros arbres, aussi-bien qu'en couronne; & toute la difference qu'il y a, est qu'on fait les entailles dans le bois & dans l'écorce.

Pour réüssir dans cette operation, au lieu de fendre la tige des arbres étronçonnez, on prend un petit ciseau de Menuisier, avec lequel on fait autour de cette tige de petites entailles de la façon que peuvent être celles de la fente, lorsqu'elles sont ouvertes avec le coin.

Ces entailles faites, on y jette les yeux, pour juger de quelle grosseur on doit tailler les greffes, pour les y inserer si justement qu'il n'y paroisse aucun jour entre leur écorce, & celle du sujet sur lequel elles sont appliquées.

Et pour faire que cela soit ainsi, c'est qu'il faut toûjours tailler les greffes en telle sorte, qu'elles n'entrent qu'un peu à force dans les entailles de la tige, & les tailler tout comme on fait celles qu'on destine pour la fente.

Aprés que toutes les greffes sont ainsi mises dans les entailles qu'on leur a préparées, on prend deux bons oziers, avec lesquels on lie le plus ferme qu'on peut le tour de la tête greffée, de telle maniere que les greffes qui y sont n'en puissent être ébranlées, & aprés cela on leur fait une poupée tout comme aux greffes en fente. Ce que je viens de dire là-dessus est assez intelligible, sans qu'il soit besoin de figure pour le rendre plus clair.

AVERTISSEMENT.

S'il est des Curieux, j'entens de ces curieux de bagatelles, qui m'accusent icy de ne me pas être plus étendu sur les diverses manieres de greffer; je leur repondrai que mon intention n'étant icy que de donner des préceptes pour des choses solides, je n'ay pas cru devoir m'amuser à enseigner des choses, qui n'ont bien souvent pour fondement qu'une chétive production que ces prétendus curieux admirent, comme une chose qu'il leur semble, pour ainsi dire, avoir arrachée eux-mêmes du sein de la nature, qu'ils osent se prévaloir d'avoir fait agir à leur gré.

Qu'il est beau de voir ces esprits superficiels se vanter d'avoir greffé des fruits sur des perches de Saules, en les perçant d'un Vilbrequin en autant d'endroits qu'ils veulent y inserer de greffes; puis couchant en terre cette perche greffée,

ef-

Digitized by Google

eſperer qu'étant bien recouverte, elle prendra racines: & ſe liant ainſi aux greffes qu'elles contiendra, que ces mêmes greffes pouſſeront, & feront chacune un arbre!

Que c'eſt une choſe ſurprenante de voir ces gens ſe faire un point d'habileté en fait de greffes, de percer auſſi avec un vilbrequin un Noyer, & de paſſer par dedans un ſarment de vigne attaché à ſon cep, juſqu'à ce que la nature, à laquelle il ſemble qu'ils commandent, ait pris le ſoin d'unir enſemble celles du noyer & de ce ſarment, en telle ſorte que s'étant communiqué l'un à l'autre leur ſéve, le fruit qui proviendra de ce ſarment qu'on a ſéparé de ſon cep, lorſqu'on a jugé qu'il eſt incorporé avec le noyer n'ait que la figure de raiſin, & ne ſente en le mangeant qu'un goût d'huile, & qu'une amertume qui eſt naturelle à ce que produit le noyer.

Voilà aſſurement de merveilleuſes operations! mais je voudrois bien leur demander combien ils voyent de ces manieres de greffer réüſſir, & à quelle bonne fin elles peuvent tendre, ſuppoſé même qu'elles fuſſent heureuſes? N'eſt-il pas vray que des arbres qui tiendroient leur origine d'une perche de ſaule; ſeroient en état naturellement de rapporter des fruits d'un grand relief, & que des raiſins venus ainſi ſont d'une grande utilité? Ha! pour les autoriſer dans leur curioſité que la nature ne peut-elle faire que tels raiſins greffez ſur des noyers ne produiſent tout-à-fait de l'huile? pour lors je conſeillerois de ne ſe point épargner à faire de ces ſortes de greffes, qui ſans doute meriteroient bien qu'on s'en donnât la peine par rapport au profit qu'ils rendroient. Mais autrement, je dis que ce n'eſt qu'un amuſement tout pur, ainſi que beaucoup d'autres greffes dont je ne parle point icy.

Voilà un avis que j'ay jugé à propos de donner à ceux qui liront ce livre, afin que ſe payant de raiſon, ils ne m'imputent point à faute d'avoir paſſé ſous ſilence ces ſortes de bagatelles. Paſſons à d'autres choſes qui meritent mieux la curioſité d'un lecteur: & ſçachant les ſix differentes manieres de greffer dont je viens de parler, il faut pour y réüſſir dans les formes, à meſure qu'on greffera chaques ſujets, voir quels fruits & qu'elles greffes ils ſont naturellement diſpoſez de recevoir; ce qu'on apprendra dans les articles qui parlent de chaque plant de pepiniere en particulier, page 10. & les ſuivantes.

REMARQUES.

Je diray pour remarque eſſentielle, que ceux qui ſeront curieux d'avoir de beaux fruits, doivent être ſoigneux d'amaſſer de tous côtez les meilleures ſortes de poires, & en greffant les pepinieres de Coignaſſiers y mettre beaucoup de fruits de groſſes eſpeces, comme des poires de Rateau, ou de Bon-Chrêtien d'Eté, & d'autres qui abondent beaucoup en ſéve, pour aprés y enter en fente des fruits rares, dont on ne ſçauroit avoir de greffes en Eté, à cauſe de l'écorce qu'ils ont trop délicate.

On ne ſçauroit dire combien ces ſortes de greffes donnent de fruits, & de trés-beaux; c'eſt ce qui fait qu'on ne doit point oublier cette remarque.

CHAPITRE VII.

De la maniere de gouverner les Pepinieres lorſqu'elles ſont greffées.

JE trouverois qu'il ſeroit inutile d'avoir traité des differentes manieres de greffer les pepinieres, ſi je ne parlois du ſoin qu'il faut prendre pour les bien gouverner aprés qu'elles ſont greffées; & comme la culture de celles où ſont les arbres nains, eſt differente de celle qui contient les plants deſtinez pour ceux de haute tige, je commenceray par les premiers, afin que prévenant par là tous les inconvéniens qui pourroient arriver à ces arbres, on puiſſe les élever trés-beaux.

Digitized by Google

Comme il faut traiter les plants d'arbres nains en Pepinieres.

On ſe ſouviendra, en parlant de la greffe à œil-dormant, que j'ay dit qu'il ne falloit point rogner le ſauvageon greffé, que lorſque l'Hyver eſt paſſé; j'en ay donné la raiſon, il n'eſt pas neceſſaire icy d'uſer de redite; & ſi je répete qu'on le doit couper à trois doigts au deſſus de la greffe, & en dehors, c'eſt une choſe qui luy eſt ſi eſſentielle, que ſi on y manquoit ce ſeroit courre riſque d'en alterer la greffe; & cela fait, on laiſſe pouſſer l'écuſſon ſans en rien ôter, ſinon que ſi le Jet pouſſe avec trop de vigueur ſans fourcher, il ſera pour lors néceſſaire de l'arrêter à demi pied de haut, en le pinçant; ce qui l'oblige de jetter pluſieurs branches en pied, en quoy conſiſte la beauté des arbres nains.

Si l'on s'apperçoit que les écuſſons à œil-dormant pouſſent avant l'Hyver, ce qui ne leur peut être que préjudiciable, à cauſe de leur tendreur, & que le froid les pénetre trop facilement, & les fait mourir par ce moyen; il faut, dis-je, ſi l'on voit qu'ils remuent, les deſſerrer de bonne heure, afin qu'en montant la ſéve ne ſoit point obligée de s'y arrêter.

Comme on doit gouverner les plants d'arbres deſtinez à être à plein vent.

Comme on ne cherche, moyennant la bonnne culture qu'on donne aux arbres à plein vent, qu'à leur faire acquerir une belle tige dans la pepiniere, on doit, ſitôt que la greffe commence à pouſſer, ſoigner de l'ébourgeonner, en ſorte qu'il n'y reſte qu'un bourgeon en haut où la ſéve ſe puiſſe toute jetter pour mieux élever l'arbre. Mais aprés cette operation auſſi, il faut bien ſe donner de garde d'y rien couper; à cauſe que ces petites coupées qu'on feroit, ſeroient dangereuſes d'alterer les greffes, & de les empêcher de pouſſer en toute liberté.

OBSERVATION.

Souvent pour croire trop bien faire, on fait mal, & cela manque de connoiſſance dans le gouvernement des choſes qui ſont commises à nos ſoins. Quoyque je vienne de dire qu'il faille ébourgeonner les greffes, afin que leurs tiges viennent belles; ce n'eſt pas dire qu'il ſoit néceſſaire, lorſqu'il leur eſt ſurvenu bien des petites branches, de ſe preſſer de les émonder; il n'y a rien qui leur cauſe plus de préjudice, & qui les retarde davantage, à cauſe que la ſéve pour lors montant toûjours dans la branche qui reſte ſeule, la fait tellement pouſſer en haut, qu'au lieu de groſſir, elle devient extrémement mince, & peu en état de reſiſter aux grands vents; ce qui oblige, pour prévenir cet inconvénient de les appuyer contre des pieux, qui ne ſont que les corrompre & les empêcher de profiter.

Ainſi pour avoir de beaux arbres à plein vent, il ne faut commencer à les éplucher qu'à leur troiſiéme année.

De la methode d'émonder les arbres qui ſont deſtinez à plein vent dans les Pepinieres.

Il n'eſt pas queſtion icy, lorſqu'on veut émonder ces petits plants, de prendre tout d'un coup une ſerpette, & d'en couper les branches qu'on croit leur devoir nuire; il eſt d'autres précautions à prendre avant que d'en venir là: Car on obſervera qu'aprés ces trois premieres années, il faut premierement attendre le mois d'Avril pour ce travail; puis jugeant des branches dont on les veut décharger, on ſe contentera pour cette fois de les tordre avec la main, à commencer trois ou quatre pouces proche le tronc, juſques à trois pieds de haut; & la raiſon pour laquelle on en agit ainſi, n'eſt que pour empêcher la ſéve de s'épancher dans ces petites bran-

Digitized by Google

branches, & l'obliger par ce moyen de nourrir seulement la tige, qui est pour lors l'unique objet qu'on envisage dans ces sortes d'arbres.

Ces branches étant tordues, comme je viens de dire, ne le font pas pour rester sur ces arbres jusqu'à ce qu'ils soient bons à transplanter; il faut donc les ôter, & comme il y a un temps pour toutes choses, l'année suivante, au même mois d'Avril, il faut être soigneux de les couper le plus prés de leurs tiges qu'il sera possible, afin que les cicatrices qu'on y fera soient plutôt recouvertes, & qu'il ne s'y forme point de nœuds, qui sont des objets qui rendent la tige d'un arbre trés-difforme.

Aprés cette premiere operation, & que les arbres ont passé quatre ans, on ne craint plus de couper d'abord les petites branches qu'on juge nuisibles à leurs tiges; car les playes qu'on peut y faire pour lors ne sont point capables de leur préjudicier, la sève montant dans les arbres en assez grande abondance pour nourrir les branches qui leur restent.

Une belle tige ne suffit pas pour rendre un arbre à plein vent parfait, il est encore nécessaire que la nature aidée de l'art ait pris soin de luy former une belle tête; ce qui ne manque point d'arriver, lorsque gouvernant ainsi que j'ay dit ces plants, on les laisse monter à la hauteur de six à sept pieds, où pour lors on leur doit couper la tige pour les arrêter; ce qui se pratique pour l'ordinaire au mois de Mars.

Cet obstacle qu'on met aux arbres pour les empêcher de monter plus haut, fait que leurs têtes deviennent belles, & leur fortifie le pied, à cause que la séve ne pouvant plus monter qu'obliquement lorsqu'elle est parvenuë au faîte de la tige, est obligée de se répandre une bonne partie dans les racines.

Mais tous ces soins deviendroient inutiles, si l'on ne veilloit à leur donner les labours dont ils ont besoin, pour produire tous les effets que nous en attendons: car toutes pepinieres pour bien faire doivent être labourées quatre fois tous les ans; telle culture leur donne de la force, & fait en sorte que leurs maîtres se dédommagent des soins qu'ils prennent aprés elles, & de la dépense qu'ils y ont mise: Qu'on ne soit donc point négligent d'en agir ainsi.

CHAPITRE VIII.

De la Bâtardiere, & ce que c'est.

POur donner une juste definition de la bâtardiere, on sçaura que c'est un endroit où l'on plante les jeunes arbres directement au sortir de la pepiniere, pour y être mis en reserve jusqu'à ce qu'on les arrache, pour être plantez dans la place, où il faut qu'ils demeurent.

On appelle bâtardiere cette espace de terre destinée à cet usage; & c'est à cause, me semble-t-il, des greffes qu'elles contient, qu'on peut nommer bâtardes, étant appliquées sur un pied dont elles ne sont point les propres enfans, & qui obeïssant à la nature, & à l'art des Jardiniers, allonge, grossit, multiplie, & fait fructifier dans la suite ces petites branches étrangeres, substituées à la place de celles qui luy étoient propres; quoy qu'on puisse dire dans la suite, que par l'adoption qu'elle en fait, l'etroite liaison & l'union si parfaite qu'il y a entre eux, font que ces petites branches paroissent être veritablement les enfans légitimes, auxquels nourrissons la bâtardiere sert comme d'une seconde mere nourrice.

De la terre propre à la Bâtardiere.

Ce lieu de reserve demande une terre qui soit bonne ou naturellement ou par artifice, qui soit meuble, & qui ait au moins deux pieds & demi de profondeur.

Digitized by Google

Comme il faut y arranger les arbres.

On n'ôte les arbres des pepinieres pour les mettre dans une bâtardiere, que pour ne les point laiſſer inutiles, & ne point permettre qu'elles perdent leur temps. Car une pepiniere ne fait plus que s'amuſer quand elle nourrit des arbres qui ſont en état d'être plantez ailleurs, ſon propre employ n'étant pas de diſſiper ainſi la ſubſtance qu'elle contient.

Les rangs d'arbres ſe mettent dans la bâtardiere à trois pieds éloignez les uns des autres, & les arbres s'y plantent à pareille diſtance, obſervant de tenir icy le même ordre à l'égard des eſpeces comme dans les pepinieres, crainte que venant à le confondre, on ne ſe trompe ſoi même dans celle qu'on rechercheroit pour planter.

Comme on doit planter les arbres dans la Bâtardiere.

Lorſqu'on plante des arbres dans une bâtardiere, il faut obſerver deux choſes: Premierement, de leur laiſſer leurs têtes ſans y rien couper, & en ſecond lieu, d'en bien préparer les racines.

Auparavant que de les arracher de la pepiniere (ce qu'on fera fort adroitement) on aura prévu à leur faire faire des trous de la diſtance que j'ay dit cy-deſſus, tous tirez au cordeau, & de la largeur de deux pieds en quarré. Cela fait, & gardant l'ordre de ne point mêler les eſpeces, on les mettra dedans pour les recouvrir enſuite de terre, en donnant tous ſes ſoins d'en bien garnir toutes les racines, crainte qu'elles s'éventent.

Ces arbres ainſi plantez demandent qu'on les laboure trois ou quatre fois l'année, pour les maintenir toûjours en état de pouvoir être ſubſtituez à la place de ceux qui viennent à manquer, ou de ceux dont l'eſpece ne merite pas qu'on la cultive.

AVIS.

On ſçaura donc qu'on ne dreſſe une bâtardiere que pour obliger toûjours les pepinieres à travailler pour la multiplication de toutes ſortes de fruits, & pour y avoir toûjours des arbres en reſerve, afin d'en prendre, en cas de beſoin, pour en tenir ſon Jardin garni.

CHAPITRE IX.

De la connoiſſance qu'on doit avoir des arbres ſortis des pepinieres, ou du choix qu'il en faut faire.

UN des points les plus importans qu'il y ait en fait de Jardinage eſt la connoiſſance, ou le choix qu'on doit ſçavoir faire des arbres lorſqu'il eſt queſtion d'en planter: car ſans ce choix ou cette connoiſſance qu'on en doit avoir, il eſt dangereux qu'on ne plante en vain, ou bien qu'on ne plante des arbres qui nous donnent dans la ſuite du temps beaucoup moins que nous n'avions lieu d'attendre d'eux; & pour prévenir des inconvéniens auſſi fâcheux, il faut donc qu'on ſçache que tous arbres nains ſont bons & bien choiſis, lorſqu'on remarque en eux des jets de l'année vigoureux, & ſans aucune alteration tant aux feüilles qu'à l'extrémité de leurs branches.

Un arbre dont on fait choix, doit avoir l'écorce unie & luiſante: car pour peu qu'il l'ait ridée, c'eſt ſigne qu'il n'eſt pas bien en ces parties; ce qui luy provient bien ſouvent d'avoir été mal gouverné en pepiniere. Ainſi il n'en faut point faire de cas, non plus que de ceux qui ſont mouſſus.

Le

Digitized by Google

Le chancre étant une maladie qui vient aux arbres & dont ils ne guerissent que fort rarement, on soignera d'observer si ceux qu'on veut planter n'en sont point atteints ; & l'on sçaura qu'elle n'arrive qu'aux Poiriers, Pommiers ou Pruniers ; au lieu qu'aux Pêchers & Abricotiers, c'est la gomme à quoy il faut prendre garde.

Tous Pêchers dont la tige excede deux pouces en grosseur, & qui ont plus de deux ans, sont dans l'impuissance de produire aucun bon effet lorsqu'on les plante. Pour les autres arbres, pouvu qu'ils n'ayent que trois à quatre pouces & qu'ils soient dans leur troisiéme année, ils sont toûjours en état de bien faire.

Tout arbre nain, pour être bien choisi, lorsqu'on le plante, doit n'être que d'un seul brin, c'est-à-dire qu'il ne doit avoir en pied que sa tige bien garnie de bons yeux, qui produiront des branches dans la suite, qui seront plus aisées à conduire, que celles qui y seroient venuës dans la pepiniere.

S'il se présente devant vous des arbres qui soient de deux greffes, rejettez-les, pour en prendre de ceux qui n'en ont qu'une : ou bien si c'est un fruit qui soit extrémement rare & que vous n'en trouviez point d'autres, servez-vous-en ; mais soyez soigneux de couper une de ces greffes en les plantant, & prenez garde que ce soit toûjours la plus foible.

Les racines d'un arbre qu'on veut planter, doivent être belles & grosses à proportion de la tige, non alterées ; car c'est de cet endroit d'où dépend cette végetation qui fait que les arbres subsistent, & nous donnent ce que nous leur demandons.

Les grosses racines & en quantité sont à préferer au chevelu ; & une chose qu'il y a encore à remarquer aux pieds des Arbres, & qui est une bonne marque, est lorsque la greffe est recouverte ; car on juge par là de la vigueur d'un Arbre.

Quiconque a dessein de planter des Arbres, doit observer tout ce que je viens de dire cy-dessus, s'il veut les avoir en état de luy donner du plaisir, & de luy raporter beaucoup de profit ; car sans ces observations, c'est peine perduë.

CHAPITRE X.

De certaines terres propres à quelques especes d'Arbres.

ON n'éleve des Arbres en Pepinieres que pour les transporter ailleurs, afin d'en avoir du fruit ; mais auparavant que d'en venir à ce travail, il faut toûjours regarder si la terre est bonne, & convient à leur nature ; autrement ce seroit agir avec imprudence, & mettre les Arbres en danger de n'y point réüssir.

Heureux sont ceux dont les jardins sont situez dans un bon fonds ; c'est pour ces gens-là un grand avantage, de ne point être obligé de faire toute la dépense que demande une mauvaise terre : ce n'est pas aussi pour ces gens-là qu'on donne ces instructions, puisqu'ils n'en ont pas besoin, leurs terres operant plus d'elles-mêmes, que ne peuvent les fumiers causer de fertilité à un terroir ingrat, & qui auroit besoin de ce secours pour luy faire produire tout ce qu'on y mettroit.

Il est de plusieurs sortes de terres, comme celle qui est forte, & celle qui est légere ; celle qui est seche ou humide, & enfin la terre douce, ou celle qui est pierreuse. J'ay parlé de ces differentes terres au second livre ; j'en ay expliqué la nature, & il est inutile de le répeter icy ; on peut y avoir recours. Cela étant, il ne reste plus icy qu'à sçavoir de ces terres de differente nature, quelles sont celles qui conviennent le mieux à de certaines especes de fruits.

Digitized by Google

Des Poires.

Aprés avoir reconnu la nature de ſa terre, on peut, ſi elle n'eſt pas tout-à-fait bonne, l'améliorer par le moyen du fumier qui luy ſéra le plus convenable, & enſuite faire choix de l'eſpece du fruit qu'on ſçaura y venir le mieux pour être d'un bon relief: car il eſt des fruits qui croiſſent merveilleuſement bien dans des terres, mais qui y ſont d'un goût tout-à-fait inſipide. C'eſt ce que je m'en vais faire connoître, en enſeignant les terroirs dans leſquels on les doit mettre, pour avoir toutes les bonnes qualitez qui leur conviennent, ou les moyens de corriger les défauts de ceux où on eſt obligé de les mettre, pour n'en point avoir d'autre.

Les Poires de Bon-Chrétien d'hyver, la Petitoing, & la Poire de Lanſac, ne ſont jamais d'un bon goût lorſqu'elles ſont miſes dans des terres froides & humides, quelque ſauvageon ou Coignaſſier qu'ils ayent pour ſujet.

La Verte-longue acquiert une eau plus relevée dans les terres ſeches, que dans celles qui ſont humides; & l'Amadote eſt meilleure dans les terres légeres, que dans celles qui ſont fortes; ainſi que la Groſſe-queuë qui eſt de même nature.

La Poire d'épine ſe plaît extrémement dans les terres douces & légeres, ainſi que l'Eſchaſſerie qui y conſerve trés-bien ſon muſc.

Pour la Paſtorale, tout terroir luy eſt indifferent, pourvu qu'il ſoit bon; & tous les effets différens qu'on remarque qu'elle y fait, c'eſt ſeulement qu'elle ſe mange plutôt dans les terres ſeches, que dans les humides.

Et enfin le Citron muſqué, ainſi que les fruits ſecs & odorans, réüſſit mieux pour le goût dans les terres humides, que dans celles qui ſont légeres.

Des Poiriers francs.

La terre légere eſt merveilleuſe pour les Poiriers francs, ſuppoſé qu'elle ait un grand fond, à cauſe qu'ils jettent des pivots qui deſcendent toûjours en bas.

Des Pommiers.

Celle qui eſt forte eſt propre pour les Pommiers, d'autant que leurs racines ne s'entendent qu'à fleur de terre, & que ſans beaucoup de profondeur, ils ne laiſſent pas, pourvu qu'elle ſoit franche, d'y prendre de la nourriture autant qu'il leur en faut.

Des Coignaſſiers.

Les Coignaſſiers qu'on met dans les terres légeres, n'ont pas à la verité beaucoup de bois, mais leur fruit y devient beaucoup plus beau, plus ſavoureux, & plus délicat; au lieu que lorſqu'ils ſont dans celles qui ſont humides, ils y jettent force bois, & n'y donnent que des fruits rudes & ſans couleur: ainſi de ces deux terres déja choiſiſſez la premiere; mais pour dire celle de toutes où il ſe plaît le mieux, c'eſt la terre qui eſt douce, & qui contient en ſoy de la fraîcheur; à cauſe que ces ſortes d'Arbres ayant les racines extrémement délicates, s'y étendent ſans peine, & y prennent beaucoup de nourriture.

Du Pêcher.

Les terres légeres conviennent mieux au Pêcher, que celles qui ſont fortes, où la gomme a coutume d'y venir ſi en abondance, que le plus ſouvent ils en ſont étouffez.

De l'Amandier.

L'Amandier étant à peu prés de même nature que le Pêcher, ne veut point auſſi

Digitized by Google

auſſi de terres qui ſoient fortes, ny humides; autrement l'inconvénient de la gomme, auquel il eſt ſujet, ne manquera pas de luy arriver.

Des Pruniers.

Comme ces Arbres ne ſont point d'une nature ſi délicate que les Pêchers, ny que les Amandiers, on a jugé que les terres fortes leur étoient aſſez propres, ainſi qu'aux Meriſiers, Groſeliers & Framboiſiers.

AVERTISSEMENT.

Je m'imagine qu'on juge aſſez par ce que je viens de dire, que toutes ces inſtructions ne ſont données que pour ceux dont les fonds n'ont pas toutes les qualitez néceſſaires pour y nourrir toutes ſortes de fruits: car pour ceux dont les Jardins ſont ſituez dans des terres heureuſes, on ſçait qu'ils ont l'avantage de pouvoir y planter indifféremment des plants de toutes eſpeces, ſans craindre qu'ils y viennent à manquer, ſi ce n'eſt pour y avoir été trop négligez; parce que du côté du fond, ils y réuſſiſſent toûjours à merveille.

Mais on ſera averti que dans quelque terroir qu'on habite, & qu'on y veuille planter des Arbres; ſi l'on ſouhaite ſe ſervir de ſa terre avec avantage, il n'y en faut jamais édifier que de ceux qu'on connoîtra y pouvoir reüſſir au contentement de leur maître.

CHAPITRE XI.

Des differens fumiers convenables à differentes eſpeces de terres, & de la maniere de les y employer.

J'Aime trop les Arbres, & les fruits qui en proviennent, pour rien omettre à ce qui peut contribuer à leur accroiſſement. Le choix qu'on en ſçait faire eſt beaucoup, ainſi que de les mettre dans une terre qui leur convienne: mais comme cette terre ſeche ou humide, légere ou bien forte, manque quelquefois en ſoy de quelque vertu, ſans laquelle un Arbre ne croît que trés-imparfaitement, & qu'on peut luy faire acquerir par le ſecours des fumiers; il eſt auſſi à propos de ſçavoir quels ſont ceux qui ſont propres à certaines terres plus qu'à d'autres, afin que ſe conformant à leur nature, on ne les y employe pas inutilement.

Il n'eſt point de terre, hors la bonne, qui n'ait ſon défaut particulier; l'une a trop d'humidité, ce qui la rend froide & trop peſante; l'autre trop de ſechereſſe, ce qui eſt cauſe qu'elle eſt ſans humeur, & trop ſujete à laiſſer alterer les plants qu'elle contient.

Des terres humides.

Les terres humides peuvent être corrigées de leurs défauts par le fumier de cheval qui eſt chaud, & qui par conſéquent a des vertus contraires au mal qu'il doit guerir.

Ce fumier veut être employé avec prudence; car qui l'iroit mettre au pied d'un arbre, lorſqu'il auroit encore ſa chaleur, au lieu d'y produire un bon effet, il n'en feroit qu'un trés mauvais, en y brûlant les racines, qui déja dans ces ſortes de terres n'acquierent pas trop de force dans le commencement.

Des terres ſeches.

Le fumier de mouton, qui eſt le plus gras de tous, eſt propre pour mettre dans les terres ſeches, d'autant que par l'humeur qu'il leur communique, il les rend ma-

te.

Digitized by Google

terielles; ce qui empêche que les grands hâles du mois de Mars, & les chaleurs trop âpres de l'Eté ne les alterent avec trop de facilité; & au défaut dequoy bien souvent les arbres qui y sont plantez ne font que languir.

Des terres légeres.

Pour les terres légeres, il y en a de deux sortes; les unes qui ont d'assez bonnes qualitez, comme ayant assez d'humeur & de chaleur pour nourrir les plants qu'on leur commet: mais comme par les trop grandes chaleurs elles sont sujetes à se trop dessécher, ainsi qu'à se refroidir par les pluyes qui tombent trop fréquemment, ce qui fait jaunir les arbres qu'elles contiennent; il faut pour prévenir ces défauts, y employer le fumier de Vache, qui n'est ny si chaud ny si gras que celuy de mouton.

Pour les autres terres légeres, elles le sont à la verité tellement, qu'il ne faut que la moindre chaleur pour leur faire perdre tout ce qu'elles peuvent avoir d'humeur; ce qui fait que les racines des arbres s'y alterent d'une telle maniere, que sans le secours de quelques fumiers extrémement froids, ils n'y dureroient pas longtemps.

Le question est de sçavoir quel fumier on employera pour corriger ces défauts; les uns sont pour celuy de Cochon, qui est tel, disent-ils, par sa fraicheur, qu'il peut en pareilles terres donner de la vigueur aux arbres au pied desquels on le met: & les autres tiennent pour les bouës ramassées des ruës qu'on a laissées égouter, ou pour les curures de mare reposées une année avant que d'être employées, & qui ont la vertu aussi de raviver les plants mis dans des terres d'un semblable temperament.

De ces amandemens differens, ceux qui prennent le party des bouës, ou des curures de mare, disent qu'il est dangereux d'employer le fumier de Cochon, à cause qu'il renferme une puanteur capable d'infecter la terre, & de luy donner un mauvais goût, dont les fruits seroient infectez plutôt que d'être abonnis: J'entre assez dans ce raisonnement; c'est pourquoy je laisse ce fumier comme une chose dont les qualitez sont trop dangereuses; mais les gens qui s'opiniâtrent pour cet engrais dangereux, soutiennent que ne pouvant point communiquer sa mauvaise odeur aux Arbres, il a des vertus lorsqu'il est employé à propos, que tous les autres fumiers n'ont pas; ils en déduisent leurs raisons, & disent qu'il seroit inutile d'employer jamais aucuns fumiers, puisqu'il n'y en a pas un dont l'odeur ne soit mauvaise, & capable d'infecter un fruit, aussi bien que celuy de Cochon, si cette méchante qualité pouvoit se communiquer; qu'ainsi ne devant regarder les fumiers que par raport à leur temperament & à leurs sels; ce n'est qu'un vain raisonnement dont on veut se servir pour rejetter le fumier de Cochon, qu'ils soutiennent toûjours être propre pour les terres par trop légeres. Je me suis déja expliqué sur ces deux opinions; je le dis encore, j'en suis pour les bouës, ou les curures de mare; ait qui voudra de la préference pour l'autre.

Il y a encore d'autres especes de fumiers, comme celuy de volaille; mais c'est si peu de chose que cela ne vaut pas la peine d'en parler: pour celuy de Pigeon, qui est extrémement chaud, quand il y en a en abondance, il ne peut servir que dans les terres aquatiques, encore faut-il se donner de garde de l'employer au sortir du Colombier, d'autant qu'il brûlerbit les racines des Arbres.

De la maniere d'employer les fumiers.

Pour parler géneralement de la maniere d'employer les fumiers; je présupose qu'on les aura tous laissé consommer, plus ou moins, qu'on connoitra que la terre où on les voudra mettre aura besoin de chaleur ou de froideur.

Com-

Digitized by Google

Comme il n'eſt icy queſtion que d'apprendre la maniere de fumer les endroits où l'on veut planter des arbres, comme tranchées, ou trous faits exprés, il faut prendre garde comme on employera ces fumiers.

Les uns les mettent par lits au fond de ces trous, ou de ces tranchées; c'eſt ce que je n'approuve pas, par la raiſon que tout amendement n'étant employé, dans quelque terre que ce ſoit, que pour être utile aux plants qui y ſont, ou qu'on y veut mettre, il arrive qu'étant ainſi accommodé, il ne leur eſt d'aucun uſage, à cauſe que tout ce qu'il y a de bon ſe portant trop bas avec les humiditez qui l'entraînent avec elles, deſcend pour l'ordinaire dans des endroits où les racines ne ſçauroient aller.

Mais les autres, avec plus de ſuccés, ne mettent les fumiers que ſur la ſuperficie de la terre, des trous, ou des tranchées qu'ils veulent engraiſſer; perſuadez qu'ils ſont, que ce n'eſt point cette groſſe matiere de fumier qui rend une terre fertile, mais que c'en ſont les ſels, qui joints à la ſubſtance la plus ſubtile de ces matieres, contribuent entierement à luy faire produire heureuſement & en abondance tout ce qu'on luy peut commettre.

Ce n'eſt pas ſçavoir fumer, quand même on obſerveroit ce que je viens de dire, ſi l'on ignore quelle quantité de fumier il eſt bon de mettre dans une terre qu'on ſouhaite ameliorer; ce n'eſt que le jugement d'accord avec la prudence, qui peut décider cet article.

On ſçait qu'il y a des terres qui demandent plus d'amendemens les unes que les autres, comme il eſt auſſi des fumiers plus remplis de ſels que d'autres ne ſont pas: c'eſt pourquoy ſur cette ſeule remarque, on s'y comportera en ce travail comme on le jugera à propos; cependant voicy comme le plus ordinairement on en agit.

Toutes tranchées diſpoſées pour être amendées, & pour y mettre des arbres, doivent avoir ſix pieds de large, & de longueur autant qu'on voudra employer de terrein à en planter.

On obſervera, avant de placer le fumier, qu'il faut que ces tranchées ayent eté préparées, c'eſt-à-dire, qu'il faut qu'elles ayent été entierement ouvertes, afin qu'y rejettant la terre qui en a été ôtée, on les en rempliſſe à un pied prés du bord également par-tout; puis de ſix pieds en ſix pieds, qu'on y mette ſix petites hotées de fumier, qui étant répandu, ſera mêlé avec la terre par le moyen d'un labour qu'on luy donne pour lors avec la béche; aprés quoy on acheve de remplir les tranchées de la terre qui reſtera.

Si l'on n'a pas du fumier pour en mettre autant que je viens de dire, on ſe contentera de répandre également ſur la ſuperficie de la terre le peu qu'on aura; & aprés cela, en donnant un bon labour à cette terre, on l'enterrera de maniere qu'on n'en voye plus rien au dehors: aprés cela on n'aura plus qu'à ſuivre ce que je vas enſeigner, & l'on ſe rendra habile à planter des arbres.

Ce que j'ay dit à l'égard des tranchées, ſe doit obſerver à l'égard des trous, qui ne ſeront creuſez l'un & l'autre, pour y mettre des arbres, que conformément à la nature de la terre où ils ſeront faits; d'autant qu'ils ne doivent pas être ſi profonds dans une terre humide, que dans une autre, à cauſe qu'il ſeroit dangereux que les racines des arbres venant à pourrir, n'entraînaſſent dans leur malheur le reſte du corps avec elles; ce qui ſeroit fâcheux de voir ſon attente trompée & ſes peines perduës.

Digitized by Google

CHAPITRE XII.

Du temps & de la maniere de préparer & de planter les Arbres nains, & de la diſtance qu'on leur doit donner.

IL y a tant de choſes eſſentielles à obſerver en plantant des arbres, que manque bien ſouvent de s'y être appliqué, on a le déplaiſir de les voir croître avec langueur, & ne produire que des effets fort médiocres; ſi bien que pour y réüſſir en les plantant, il faut d'abord commencer par les préparer comme il faut.

Du Chevelu.

Cette préparation conſiſte en deux choſes, ſçavoir dans les racines & dans la tête; dans les racines, en ôtant premierement tout le chevelu généralement qui y tient, & le plus prés qu'on peut de ſon origine. Il me ſemble à ce précepte, voir beaucoup de gens s'élever contre moy, en s'écriant tout haut, que c'eſt ôter le principe de la vie aux Arbres, que de leur retrancher telles racines. J'aurois tort à la verité, ſi ce chevelu contribuoit en la moindre choſe à la croiſſance des plants; mais c'eſt qu'il faut qu'on ſçache, que pour peu que ces ſortes de racines ayent pris l'air, qu'elles ſont ſi ſujetes à ne rien valoir, qu'il eſt inutile de les laiſſer, pour en eſperer quelque avantage; & l'experience nous confirme aſſez là-dedans tous les jours, puiſqu'à peine voyons nous les arbres hors de terre, que leur chevelu, de blanc qu'il paroît d'abord, devient tout noir, & ſi alteré qu'on n'y ſçauroit remarquer la moindre eſperance de vie.

Des Racines.

Secondement, en retranchant une partie des groſſes racines, pour n'y laiſſer que les plus nouvelles: mais ſous ce terme géneral on pourroit ſe tromper en faiſant cette operation; il eſt à propos que je diſe, quelles ſont ces groſſes racines qu'il faut qu'on ôte.

Qu'on ſuppoſe avoir un arbre en ſa main; ſi pour lors on remarque dans tout le deſſous de l'arbre de ces groſſes racines dont je parle, & qu'il y en ait au-deſſus d'autres qui ſoient moindres, mais qu'on puiſſe juger avoir aſſez de groſſeur pour recevoir ſuffiſamment de ſubſtance pour nourrir le corps de l'arbre, on ne manquera point de retrancher ces groſſes racines d'en-bas, & de laiſſer celles de deſſus, qui étant nouvelles ſont toûjours diſpoſées à mieux faire que les autres.

Mais au contraire, & ce qui arrive bien ſouvent, ſi ces groſſes racines paroiſſent au deſſus, & que les moindres ſoient dans le deſſous, il faut pour lors laiſſer ces groſſes, & couper ces petites; & en voicy la raiſon.

Ces petites qui paroiſſent dans le deſſous, c'eſt-à-dire à l'extrémite des racines, ſont belles dans toutes les apparences qui ont été laiſſées les premieres, lorſqu'on a planté le ſauvageon; car ordinairement les racines croiſſent en montant les unes aprés les autres. Cela étant, on doit juger que ces premieres racines devant être naturellement plus groſſes que celles qui ſont venues aprés, étant au contraire plus petites, il faut qu'à cet endroit il y ait quelque defaut du côté de la nature, & que par conſéquent ce ſeroit en vain qu'on laiſſeroit telles racines, pour ſervir aux arbres comme d'un principe d'où ils tireroient la ſubſtance dont il ont beſoin pour être nourris, puiſque les racines ſont dans l'impuiſſance d'en amaſſer pour elles-mêmes.

Lors donc qu'on ôte ces groſſes racines, il le faut faire le plus prés qu'il eſt poſſible de l'endroit bien nourri, comme de celuy qui a le plus de diſpoſition à en donner de nouvelles.

Outre

Digitized by Google

Outre cette obſervation, il y en a encore d'autres qu'on reconnoît pour bonnes ou mauvaiſes à la couleur; telles ſont celles qui paroiſſent vives & fraîches, & qui ſont les bonnes, & celles qu'il faut laiſſer; & telles ſon celles qui ſe montrent noires, ridées, raboteuſes, & par conſéquent uſées, & qui ſont celles-là qu'il faut entierement retrancher.

Quand je dis laiſſer des racines, cela s'entend les rogner, pour les laiſſer de la longueur qu'elles doivent être, par rapport aux plants qu'on met en terre: & comme je ne parle icy que des arbres nains, on ſçaura que la longueur qu'il convient laiſſer aux racines de ces arbres avant que d'être plantez, doit être de huit à neuf pouces ſeulement.

A l'égard des plus foibles racines qui ſe rencontrent aux pieds des arbres, il ſuffit qu'elles ayent deux, juſqu'à quatre pouces de long chacune, à proportion de leur groſſeur.

Lorſque le pied d'un arbre eſt bien garni de racines, c'eſt aſſez d'en laiſſer un ſeul étage, & il faut en retrancher tout le reſte; & pourvu que celles qu'on laiſſe ſoient bonnes, elles feront plus profiter l'arbre, que s'il y en avoit une plus grande quantité qui fuſſent médiocres.

De la tête de l'Arbre.

On ne doute pas qu'en arrachant un arbre de ſa place pour le tranſplanter ailleurs, on ne diminuë beaucoup de ſa force, & ſur tout encore lorſqu'on luy retranche de ſes racines; ſon action en eſt ralentie, ce qui le met par conſéquent hors d'état de pouvoir entretenir autant de ſujets qu'il en avoit à nourrir auparavant que d'être arraché, & diminué ainſi de ſes racines: c'eſt pourquoy auparavant que de le planter, on eſt ſoigneux de l'étêter, c'eſt-à-dire de luy ôter toutes les branches qui ſont ſur la tige, qu'on ravalle à un demi pied de la greffe: mais cette operation ne ſe fait jamais qu'aprés l'Hyver, crainte que les fortes gelées ne viennent à geriſer la playe; ce qui ne peut qu'apporter du préjudice à un arbre.

Du temps de planter les Arbres.

La ſaiſon de planter les arbres, eſt pendant les mois de Novembre & de Decembre, à la reſerve des terres humides, où il faut attendre juſqu'au mois de Mars, afin de laiſſer égouter les eaux cauſées par l'Hyver; car il ſeroit inutile dans tels fonds, de s'en acquitter auparavant, à cauſe que les racines des arbres nouvellement plantez, n'y produiroient aucun bon effet.

Et comme, on ne ſçauroit apporter trop de précaution à planter les arbrers, ny donner trop de ſoin pour les faire reprendre avec force, il faut toûjours choiſir un beau jour, afin que la terre étant bien ſeche, paſſe aiſément autour des racines, & les garniſſe de telle ſorte qu'elle ne laiſſe aucun vuide, ces racines étant autrement fort ſujettes à s'éventer, & par cet inconvénient de tenir dans la ſuite l'arbre en langueur.

Comme il faut planter les Arbres nains.

J'ay dit comme il falloit fumer les terres pour y planter des arbres, & de quelle largeur devoient être les tranchées pour les y mettre; mais vant que d'en venir là, on ſera ſoigneux d'obſerver, pour réüſſir dans ce travail, toutes les particularitez que voicy.

La premiere obſervation qu'il faut faire, ſans avoir égard à la Lune, eſt auſſi de ne jamais planter par un temps de pluye, attendu que pour lors les terres ſe réduiſent facilement en mortier; ce qui n'enveloppe point les racines

Digitized by Google

comme il eſt néceſſaire pour leur faire prendre du chevelu promtement.

Secondement, aprés avoir préparé les arbres comme j'ai dit, on leur deſtine leur place à chacun en particulier, & à chaque eſpeee, aprés avoir reglé les diſtances qu'ils doivent avoir.

Les trous pour y planter chaque arbre nain, ſeront creuſez dans ces tranchées fumées comme j'ay dit, de la grandeur d'un chapeau ſeulement, & tous tirez au cordeau: cela étant fait, on portera ces arbres ou pour y être faits buiſſons, ou pour leur y donner la forme d'eſpalier.

Des Eſpaliers.

Pour planter un eſpalier comme il faut, on doit d'abord obſerver de tourner les meilleures racines du côté où il y a plus de terre, & non du côté de la muraille; & arrangeant proprement les racines, faire en ſorte que l'entaille qu'on y a faite ſoit contre terre.

Tous Jardiniers doivent obſerver en plantant, de mettre toûjours l'entaille de la tête de l'arbre qui ſera faite en pied de Biche, du côté du mur, & aprés avoir planté leur arbre & qu'il en ont couvert les racines de terre, de le ſecoüer, afin que la terre étant meuble & douce, tombe & le gliſſe entre les racines, pour n'y laiſſer aucun vuide.

Tous arbres nains ne ſeront plantez dans terre que de la profondeur de demi-pied; pluſieurs raiſons obligent d'en agir ainſi.

La premiere, que tout arbre géneralement ayant beſoin pour croître, des influences du Ciel, il ne ſçauroit être mieux planté pour s'en reſſentir & pour en profiter, que de l'être de cette maniere.

Et la ſeconde, que la terre ayant toûjours beaucoup plus de ſuc & de ſubſtance dans le deſſus que dans le deſſous, les racines des arbres trouvent plus dequoy ſe pourrir, & ne courent pas tant riſque de ſe gâter; ni de ſe pourrir par l'humidité, que ſi elles étoient plus enfoncées. Outre cela, que tous arbres nains plantez ainſi à fleur de terre, ne ſe trouvent toûjours dans ce lieu que trop avant dans la terre, qui venant de jour en jour a s'affaiſſer, les enfonce & les emporte avec elle.

Cette maniere de planter eſt ſi eſſentielle, ſur tout aux Poiriers greffez ſur Coignaſſiers, & aux Pommiers ſur Paradis, que ſi leurs greffes étoient trop enfoncées dans terre, & qu'elles en fuſſent couvertes, elles ne manqueroient point de pouſſer des racines, qui feroient prendre à tels arbres ainſi plantez, la nature du franc, en ſe dépoüillant de la leur propre.

AVERTISSEMENT.

Pour ne point être obligé d'uſer de redite, j'avertis que ce que je dis de la maniere de planter à l'égard des eſpaliers, ſe doit entendre auſſi pour les buiſſons, excepté ſeulement que le premier doit être couché, en ſorte que le haut de la tige approche à deux pouces du mur, en ayant le pied éloigné de dix à douze; & tout arbre nain, aprés toutes ces obſervations faites, ne ſçauroit manquer & d'être bien planté, & de bien croître dans la ſuite, pourvu qu'on lui ait donné la diſtance qui lui convient, & qu'on ne le néglige point.

De la diſtance des arbres en eſpalier.

Toutes terres n'ayant pas également les mêmes vertus, tous les arbres n'y peuvent pas être plantez dans une égale diſtance; & comme c'eſt la terre qui doit ſervir de regle là-deſſus, auſſi faut il ne rien faire en cela, qu'auparavant on ne l'ait conſultée.

Lorſqu'on fait des Plans d'eſpaliers, on eſt d'abord ſoigneux de ſéparer les Poi-

res

Digitized by Google

Poires d'avec le Pommes, les Pommes d'avec les Pêches, & ainsi du reste; à cause que ces arbres poussant inégalement, & les uns venant plus grands que les autres, ils ne peuvent être mis indifféremment les uns prés des autres sans se nuire.

Pour les especes des fruits, chacun garde une disposition telle qu'il luy plaît; c'est-à-dire que l'un met dans chaque plant particulier tous les arbres d'un même fruit ensemble, & dans une même rangée; comme tous bons Chrétiens, Bergamottes &c. & un autre plante pêle-mêle, & suivant que sa fantaisie le pousse.

Ce n'est pas qu'il est bon d'observer, lorsqu'on fait de grands Plans, de séparer les fruits qui sont bons à manger cruds, d'avec ceux qu'on ne sert jamais que cuits; ceux d'Été d'avec ceux d'Hyver; & de planter chaque espece séparement, à cause de leur maturité qui ne vient pas dans une même saison.

Quand on plante des arbres, & qu'on leur veut donner entre eux un espace qui leur convienne, il est bon, outre cette disposition, d'en observer les especes; d'autant que les uns s'étendent plus, & les autres moins; notamment dans les terres fortes, où les arbres jettent avec beaucoup plus de vigueur que dans celles qui sont légeres.

Pour faire que les arbres reüssissent bien en espalier, par rapport à la distance qu'ils demandent, il faut dans les bonnes terres, les mettre à douze pieds les uns des autres: Car, qui pour gagner du terrain voudroit les tenir plus pressez, se trouveroit bien-tôt réduit au chagrin de les voir tous se nuire par leurs branches, & par leurs racines, & ne produire à cause de cela aucun bon effet.

Dans les terres médiocres, la prudence veut qu'on en agisse autrement; c'est à-dire que pour faire qu'un espalier soit bien garni, on ne doit entre les arbres donner que neuf pieds de distance, ces arbres n'y poussant pas avec tant de vigueur que dans les fonds ci-dessus: & même dans ceux qui ont besoin de beaucoup d'artifice pour produire quelque chose d'heureux, je conseille de ne les planter qu'à sept à huit pieds.

Dans quelque terre que ce soit, tous fruits à noyau doivent être espacez les uns des autres, plus que ceux à pepin, de plus de deux pieds: car le génie de ces arbres est de jetter bien plus de bois, & de s'étendre bien davantage que les Poiriers ou Pommiers.

Des Buissons.

La distance des Buissons, doit être observée comme celle des espaliers, conformément aux terres où on les met, & aux especes qu'on plante: j'entends de noyau, ou de pepin; la tête de ceux là acquerant beaucoup plus d'étenduë, que la tige de ceux-ci.

REMARQUES.

On remarquera que j'ay dit qu'il falloit auparavant de planter les espaliers, ne leur laisser des racines que d'un côté; ce qu'on ne doit point faire aux buissons, qui lorsqu'ils sont tous tous prêts d'être mis en terre, doivent avoir leurs racines taillées de telle maniere qu'ils se puissent tenir dessus tout droits, sans qu'on leur aide.

J'ay dit aussi qu'il falloit que la tête d'un arbre planté en espalier, fût panchée du côté de la muraille, afin que les branches qui en sortiroient, montassent d'une telle maniere que sans les forcer, on pût dans la suite les palisser: & j'avertis icy, que celle d'un buisson doit aussi être un peu panchée, pour deux raisons.

La premiere, c'est afin de ne point obliger les racines de pousser en pivotant, c'est-à-dire de pousser en fond; mais au contraire de s'étendre entre deux terres: Car toutes racines lorsqu'elles sortent, se portant naturellement en-bas du lieu de leur origine, il arrive bien-tôt qu'ayant enfin percé jusqu'à la méchante terre, ou même étant descenduës trop bas, & sur tout hors de la portée des influences dont

elles ont besoin pour communiquer une bonne séve aux corps qu'elles portent ; il arrive, dis-je, que les arbres en tombent en langueur, en jauniſſent, & en meurent bientôt aprés.

Et la ſeconde raiſon, eſt que cette tête panchée un peu, ne doit point offuſquer la vuë de perſonne, tant par rapport à la beauté que demande le buiſſon que par rapport à la figure qui luy eſt particuliere ; d'autant qu'il n'eſt pas des branches comme des racines, le naturel des branches étant de ne ſuivre nullement la diſpoſition de leurs têtes ; mais de pouſſer toûjours en droite ligne autour de leur tige ; & comme elles ſortent fort prés de terre, on remarque qu'elles forment un buiſſon auſſi-bien tourné que ſi leurs têtes avoient été miſes en terre toutes droites.

AVERTISSEMENT.

Avant de finir ce chapitre, je diray qu'il eſt néceſſaire d'obſerver quand on plante des arbres qui ne ſont pas bien recouverts, c'eſt-à-dire dont les playes des greffes ne ſont pas bien refermées, de tourner le dos de ces greffes au midy ; qui par l'ardeur du ſoleil qui frape tout ce qui luy eſt expoſé, empêche la nature d'operer promtement ſur ces arbres, & de tourner, par conſéquent, les ouvertures qu'on été obligé d'y faire lorſqu'il a été queſtion de les greffer ; ce que je dis là ne regarde pas ſeulement les buiſſons, mais generalement tous les autres arbres.

CHAPITRE XIII.

De certaines expoſitions, & de certaines formes qui conviennent le mieux à de certaines eſpeces de fruits.

LE veritable ſecret d'avoir de bons fruits, eſt de leur donner dans un Jardin l'expoſition qui leur convient, & les formes qui ſont les plus naturelles à leurs arbres ; & ſans ces deux obſervations, bien ſouvent un fruit n'eſt qu'inſipide, ou ne donne pas ce qu'on demande de luy, & un arbre ne croît que géné : ce qui fait que venant à ſe rebuter des formes qu'on veut qu'il prenne contre ſa nature, pour ſe vanger, s'il faut ainſi parler, de l'injure qu'on luy fait, il ne produit que peu, ou point de fruits dans la ſuite, & encore ceux qu'il donne ſont-ils quelque fois malfaits, & peu dignes d'être cultivez. C'eſt pourquoy il ne faut point manquer à ces deux choſes : & pour aider à ceux qui ſeront aſſez curieux de bien diſpoſer leurs arbres dans leurs jardins, en les plantant aux expoſitions dont ils ont beſoin, & de l'en fournir comme ils le doivent être le plus naturellement ; j'expliqueray d'abord quelles ſont les formes qui ſont les plus convenables aux arbres de toutes les differentes eſpeces de fruits, & enſuite, quelle eſt l'expoſition qui leur plaît le mieux.

Des formes convenables aux Arbres.

Les formes qu'on donne aux arbres, ſont pour l'ordinaire à préſent de trois ſortes, ſçavoir, Buiſſons Eſpaliers, & haute tige ; & pour faire qu'un Lecteur ſcrupuleux ne ſe travaille point trop l'eſprit pour ſçavoir quelles ſont celles que demande telle & telle eſpece d'arbres fruitiers, j'ay cru pour cette intelligence, devoir donner une Liſte générale des fruits de ces arbres, afin qu'aprés avoir marqué la forme qui leur convient le mieux, on en puiſſe amplement & avec certitude d'y reüſſir, faire des plants ; je commenceray par les Poires.

Liſte

Digitized by Google

Liſte des Poires, propres en Buiſſons.

On ſçaura donc que les arbres des fruits que voicy cy-aprés nommez, y reüſſiſſent trés-bien; c'eſt pourquoy on peut ſurement les y mettre.

Poires.

A.

Amadotte,
Ambre,
Ambrette,
Angelique.

B.

Beurrez,
Bezy-d'Hery,
Bezy-de-la motte,
Blanquette,
Bon-Chrétien,
Bourdon muſqué.

C.

Caſſolette,
Cheneau, Inconnu-Cheneau,
Colmar,
Creſane, Bergamotte-Creſſane.
Cuiſſe-madame.

D.

Donville, la poire de Donville.
Double-fleur,
Doyenné,
Du Bouchet.

E.

Echaſſery,
Epargne, Poire d'Epargne,
Epine d'Hyver.

F.

Franc-real,
Fondante de Breſt.

L.

Lanſac, la poire de Lanſac,
Livre, poire de Livre, ou poire de Rateau,
Louiſe-bonne.

M.

Magdelaine,
Marquiſe,
Meſſire-Jean,
Muſcat petit,
Muſcat-Robert.

O.

Oignonet,
Orange,

P.

Paſtourelle,
Peau, poire ſans peau,
Pendar, poire de Pendar,
Portail,
Pucelle de Xaintonge.

R.

Robine,
Rouſſelet petit,
Rouſſeline.

S.

Saint-Auguſtin,
Saint-Germain,
Saint-Lezin,
Salviati,
Satin,

V.

Verte-longue,
Vigne, poire de Vigne,
Virgouleuſe; quoyque cette derniere Poire ſouffre bien cette forme; cependant elle vient mieux en Eſpalier.

Poires à mettre en Eſpalier.

Aprés avoir parlé des Poires qui reüſſiſſent bien en buiſſon; il faut voir à préſent celles qui aiment le plus l'eſpalier.

De toutes celles dont je viens de donner une liſte, il n'y en a point qui ne prennent trés-bien la forme d'Eſpalier, ainſi que celle de buiſſon; mais en voicy quelques unes à qui cette forme d'Eſpalier convient abſolument, pour produire de bons fruits, & en quantité; par exemple, comme le Sept en gueule, le gros Muſcat, le gros Rouſſelet, la Bergamotte commune, la Virgouleuſe, mieux qu'en buiſſon comme j'ay dit; Bon-Chrétien d'Hyver tout de même, prenant plus de couleur le long d'une muraille qu'autrement; & la Bergamotte de Bugi; & comme il eſt

Digitized by Google

encore quantité de fruits dont je n'ay pas parlé, j'avertis que de tous ceux-là il n'y en a point qui ne ſoient propres en eſpalier pourvu qu'ils meritent qu'on les y mette.

Aprés tant de préceptes, il me ſemble qu'en plantant des arbres, on n'a plus qu'à aller ſon droit chemin; mais comme les jardins ne ſont pas non-ſeulement remplis de Poires, & qu'on ne dédaigne point d'y donner place aux Pommes, il faut examiner quelle figure ces fruits pourront faire dans ces lieux, pour n'y point paſſer pour des arbres dont on fait peu de cas, en ne produiſant que trés-peu de fruits.

Des Pommes.

A l'égard des Pommes qui ſont une partie de nos fruits à pepin, je ne ſuis point d'avis qu'on leur donne jamais rang parmy les Eſpaliers. Ce n'eſt pas que ce fruit ne le meritât bien; mais c'eſt que l'Eſpalier qu'on ne ſçauroit trop ménager pour tant d'autres fruits, ne contribuant en rien plus à la bonté des pommes, que lorſqu'on donne une autre forme à leurs arbres, on ne s'aviſe point de placer ainſi les pommiers, qu'on peut même dire être d'un génie à produire beaucoup plus de fruits en buiſſon, ou à plein vent, qu'en Eſpalier.

Perſuadé de ces bonnes raiſons, j'eſpere qu'on ne s'opiniâtrera point contre le buiſſon; un pommier en cette poſture, ſur tout lorſqu'il eſt greffé ſur Paradis, étant l'effet le plus agréable du monde.

Cet arbre en cet état n'embarraſſe jamais: car il ne pouſſe que peu de bois, & ſans ſe mettre en peine du terrain qui luy eſt propre, il s'accommode indifféremment de tous; il n'eſt point incommode, & ne fait jamais tort aux Poiriers prés deſquels on le met, à cauſe que la nature de ceux-cy, eſt de les faire aller au fond pour y chercher leur nourriture, tandis que ceux-là profitent de celle qu'ils rencontrent ſur la ſuperficie de la terre.

Aprés avoir traité des Poiriers & Pommiers, il eſt à propos de parler des fruits à noyau, & dire auſſi les figures dans leſquelles il peuvent reüſſir.

Des Pêches.

S'il y a des fruits qui ayent droit de prétendre à l'eſpalier, on peut dire que ce ſont les Pêches, toute autre forme leur convenant trés-mal, tant pour rapporter du fruit que pour le donner bon. Il eſt vray qu'il y en a des eſpeces qui ſe plaiſent à plein vent, mais peu: je les nomme icy, & telles ſont la Pêche Bourdin, la Pêche de Corbeil, celle d'Abricot, la Perſique, & la Pêche de Pau.

Hors ces Pêches qui demandent à ne point être génées, je declare qu'il ne faut point en planter, ſi l'on ne veut les placer contre une muraille, à moins que ce ne ſoit la Pêche violette, qui vient fort bien en buiſſon, & y charge beaucoup. Paſſons aux Abricots.

Des Abricots.

Il y a peu de choſes à dire ſur ces fruits, chacun en connoit le goût, en ſçait la couleur, & n'en ignore point la figure, ni la groſſeur: ils viennent bien en plein air, mais jamais en buiſſon; & l'eſpalier leur eſt ſi convenable, qu'on les a vu les années qui ſont chaudes, acquerir dans cette forme preſque autant de bonté, que ceux que l'on fait au ſucre, ſur tout lorſqu'ils ont une expoſition qui leur eſt favorable.

Des Prunes.

Les Prunes ſont des fruits ſi excellens, qu'on les recherche par-tout aujourd'huy: il

il y en a quantité de belles & de bonnes, qui meritent d'être placées dans nos jardins, venant dans toutes les formes qu'on leur puiſſe donner, ſoit en buiſſon, ſoit en eſpalier ſoit à plein vent; toutefois meilleures en eſpalier que dans toute autre figure: c'eſt ce qui fait que lorſqu'on a à en planter, & qu'on a peu d'endroits de murailles à ménager pour y mettre de ces arbres, il faut toûjours parmi le grand nombre qu'il y a, choiſir les plus exquiſes pour cela.

Entre toutes les Prunes, voicy au ſentiment des plus fins Connoiſſeurs, celles qui ſans faire tort aux autres, ont les meilleures qualitez; ſçavoir les Perdrigons tant violet que blanc, les Saintes-Catherines, les Prunes d'Abricots, la Roche-courbon, & les Imperatrices. Toutes ces Prunes, pour arriver à leur perfection, veulent l'Eſpalier.

En voicy d'autres qui ne ſont pas d'un moindre relief, mais qui pour parvenir à une maturité parfaite, ſe contentent qu'on les mette en buiſſon; telles ſont les Reines Claudes, les Imperiales, les Royales, les Damas de toutes ſortes, & même les Mirabelles blanches: pour celles qui demandent le plein air, il y en a tant, que je diray ſeulement qu'entre toutes, il en faut toûjours choiſir les meilleures, pour planter ainſi.

Des Ceriſes.

De tous les fruits dont on remplit les Jardins, celuy cy doit être en plus petite quantité, comme étant celuy qui a le moins de durée; & je ne ſçache point qu'on en doive mettre en Eſpalier, ſi ce n'eſt de Ceriſes précoces, afin de leur aider à meurir plutôt qu'elles ne feroient dans toute autre forme.

Et comme ſous le nom de Ceriſes, on comprend ordinairement les Griotes & les Bigarreaux, on en peut avoir en buiſſon lorſqu'ils ſont greffez ſur des Cerifiers, & non ſur des Meriſiers, qui ont la ſéve plus forte & ſont plus propres à former des arbres à haute tige, qui eſt la figure qu'il faut le plus donner aux Cerifiers, pour en dreſſer des plants entiers, comme je diray.

Des Expoſitions.

Aprés avoir fait une ample deſcription des formes qui convenoient le mieux à toutes ſortes de fruits, il eſt à propos d'expliquer icy quelle eſt l'expoſition qui leur eſt la plus néceſſaire.

On ſçait ce que c'eſt qu'expoſitions, & qu'il y en a quatre, ſçavoir celle qui eſt au Midy; c'eſt ordinairement la meilleure; celle qui eſt au Levant, qui n'eſt gueres moins eſtimée que la premiere; celle du Couchant, qui eſt médiocre; & enfin l'expoſition du Nord, dont on ne fait preſque point de cas.

De l'expoſition au Midy.

L'expoſition qui regarde le Midy, eſt celle où ſe plaiſent tous les fruits qui demandent beaucoup de chaleur pour meurir; tels ſont les fruits d'Eſté, & une partie de ceux d'Automne: ce n'eſt pas que pour faire que ces fruits ne meuriſſent pas tout à la fois, chacun ſuivant leur eſpece, on en met au Levant; ce qui fait qu'on a le plaiſir d'en manger plus long-temps.

Les Ceriſes précoces, & tous autres fruits qu'on veut manger de bonne heure, doivent être mis à cette expoſition, ſur tous les Pêches que voicy; ſçavoir la Pêche tardive, violette ou panachée, qui à cauſe qu'elle vient tard, la veut avoir à plein; & la Pêche de Pau pareillement, qui rendroit ſon fruit verd & fade, ſi elle étoit regardée de tout autre Soleil.

De l'expoſition au Levant.

Les murailles expoſées au Levant ſont merveilleuſement bien garnies des fruits qui ſont délicats, dont il s'y en trouve beaucoup parmy ceux d'Eſté; les Pêches, outre celles cy-deſſus, les Pavis, & les Abricots chargent en abondance à cette expoſition, & les Bergamotes n'en veulent point d'autre, & ſur tout la commune, dont le bois eſt ſujet à la gale & au chancre, lorſqu'on l'expoſe au Midy; la Virgouleuſe veut être plantée de même, ſon arbre courant riſque de jaunir, quand il eſt trop rudement frapé du Soleil. & ſon fruit étant ſujet à fendre, puis à ſe pourrir, lorſqu'il éprouve la même âpreté de chaleur.

Le Bon-Chrétien, qui comme on ſçait, doit primer entre les Poires, a de petits animaux, qu'on nomme tigres, pour puiſſants ennemis déclarez, & ce n'eſt que l'expoſition au Midy qui les luy attire, c'eſt ce qui fait qu'il faut bien prendre garde d'y mettre de tels arbres, mais plutôt de faire en ſorte que le Soleil levant les regarde toûjours.

De l'expoſition au Couchant.

Tous fruits d'Eſté, ainſi que ceux à noyau, réüſſiſſent trés-mal à l'aſpect du Soleil couchant; c'eſt pourquoy on n'y met ordinairement que les fruits les plus robuſtes, comme ceux qui ſe mangent en Hyver, qui n'ayant pas tant beſoin de coloris que les autres, croiſſent aſſez bien ainſi placez, pour être cueillis dans leur temps, & portez dans la ſerre, pour y acquerir une maturité parfaite.

On ſçaura pourtant qu'il y a un inconvénient à craindre, en expoſant ces fruits, comme des malheureux, à voir leurs fleurs gâtées, & brouyes par les vents froids, dont cette expoſition eſt ſouvent frapée tantot d'un côté, tantôt d'un autre; c'eſt ce qui fait que par grace pour ces eſpeces de fruits, je voudrois qu'on en plantât en differens Soleils; & même je crois qu'on ne perdroit pas ſon temps; une Poire d'Hyver, quelque groſſiere que ſoit la chair, etant auſſi eſtimée dans ſon temps, qu'une poire d'Eſté dans le ſien.

De l'expoſition au Nord.

A l'égard de l'expoſition au Nord, c'eſt-à-dire celle qui regarde le Septentrion, on peut dire qu'elle eſt mauvaiſe; car d'experience, je n'ai point remarqué d'arbres qui y ſoient bien venus, ſi ce n'eſt quelques Poiriers de Rateau-gris, de Bonamet, de Vérte de Pereux, & autres de cette eſpece; encore leurs fruits acquierent-ils une eau, qui ſe ſent toûjours du même endroit d'où elle ſort.

Il me ſemble que voila des inſtructions ſuffiſantes, pour bien planter des Arbres en temps propre, & pour ſçavoir leur y donner les formes & les expoſitions qui leur conviennent: & je puis dire que ſi on les ſuit de point en point, on ſera ſûr de réüſſir dans une pareille entrepriſe.

CHAPITRE XIV.

Comme il faut gouverner les Arbres, lorſqu'ils ſont plantez, & de leurs labours.

CE qu'il faut d'abord obſerver, à l'égard des Arbres nains, eſt de les laiſſer pouſſer en toute liberté, ſans les ébourgeonner, ny leur ôter aucune branche la premiere année.

Quelquefois ces jeunes plants jettent avec trop de vigueur; ce n'eſt pas que ce ſoit

Digitized by Google

ſoit une mauvaiſe marque, mais c'eſt qu'étant deſtinez pour avoir le bas garni, il ſeroit dangereux, que montant trop vite, leurs branches n'abandonnaſſent de trop loin leurs pieds; ce qui ſeroit ridicule, & ce qu'on ne demande pas d'eux: ainſi pour arrêter cette fougue, on les pince une ſeule fois pour tout; on les laiſſe juſqu'à l'année ſuivante, qu'on commence à leur donner la taille, qui des ſoins que le Jardinier doit avoir, n'eſt pas celuy qui renferme le moins d'induſtrie. Nous en traiterons amplement; mais auparavant diſons quelque choſe des labours dont on doit entretenir les arbres nouvellement plantez.

Des Labours.

Comme on ne doute pas, que ce ne ſoit les labours qui cauſent la fertilité aux Arbres, en humectant & chauffant la terre où ils ſont plantez; il faut donc qu'on ſoit pleinement perſuadé de la néceſſité qu'il y a de leur en donner, & ſur tout lorſqu'ils ſont jeunes.

Ces labours ſont comme de petits ſecours, qui font agir les ſels dont la terre eſt remplie, à cauſe du temperament chaud & humide qu'ils luy procurent, & ſans lequel ces ſels ſeroient ſans effet, & ne contribueroient en rien à la production de ces arbres.

On ſçait que toutes terres ont leurs labours particuliers; les unes les demandent profonds & fréquens, & les autres les veulent légers & rarement: ceux-cy regardent les terres légeres, qui étant trop fréquemment labourées, perdent tout ce qu'elles ont d'humeur par le trop grand hâle pour lors qui les pénetre, à cauſe du fréquent remuëment qu'on en fait: & ceux-là ſont propres pour les terrains forts, qu'on ne ſçauroit trop approfondir en labourant trop ſouvent, pour en rendre la terre meuble.

Cela étant, avant que de donner les labours aux terres où les arbres ſont nouvellement plantez, il faut de ces mêmes terres examiner la nature, afin que s'y conformant, on n'aille point faire mal en croyant bien faire; c'eſt-à-dire, qu'en donnant trop de labours à celles qui n'en ſouhaitent que rarement, on ne mette point les racines des plants qui y ſont, en danger d'être alterées; ou en n'en donnant que peu à celles qui en veulent beaucoup, on ne ſoit cauſe, par cette negligence, que les arbres meurent, pour ne pas avoir la liberté d'étendre leurs racines dans la terre, qui les tient trop reſſerrées, manque de labours.

On doit labourer les arbres en differens temps: ainſi dans les fonds qui ſont chauds & ſecs, ce travail ſe doit prendre un peu avant la pluye, ou incontinent aprés: tels labours ne ſçauroient que bien faire, à cauſe du paſſage qu'ils donnent à l'eau des pluyes, qui venant à pénetrer juſqu'aux racines, leur aide à conſerver leur humeur radicale, qui eſt le principe de leur vie; & ces labours en telles terres ſuffiroient d'être donnez quatre fois l'année.

Il n'en eſt pas de même des terres fortes, ny de celles qui ſont froides & humides, qu'on ne doit jamais remuer en temps de pluye, mais autant qu'on peut, toûjours par les plus grandes chaleurs, & ce ſont les terres qu'on ne ſçauroit labourer trop ſouvent: afin qu'au contraire de celles cy deſſus, la chaleur, par le moyen des fréquens labours, pénetre à travers juſqu'aux racines, que pour lors elle échauffe; ce qui produit dans tout le reſte du corps de l'arbre un effet plus ou moins admirable, que ces labours ſont donnez fréquemment à ces jeunes plants.

Ces maximes établies, il n'eſt plus queſtion que de ſçavoir de quelle profondeur ces labours doivent être donnez, & c'eſt le plus ou le moins de bonne terre dont un fond eſt compoſé, qui doit décider de cet article; car dans un bon fond, on ne ſçauroit jamais labourer trop avant; au lieu que dans un médiocre, il faut prendre garde de ne point amener la méchante terre deſſus la bonne.

Autre obſervation encore qu'il eſt beſoin de faire: qui eſt que lorſqu'on laboure

Digitized by Google

des jeunes Arbres, on ne doit jamais tant approfondir le labour, lorſqu'on approche de leurs racines, que lorſqu'on labou-re au milieu de la tranchée, car on les pourroit bleſſer; ce qui ſans doute ſeroit cauſe qu'ils ne croîtroient que foiblement, s'ils ne venoient pas à en mourir.

CHAPITRE XV.

De la taille des Arbres.

ON peut dire que la taille des Arbres eſt le chef-d'œuvre d'un Jardinier; & que tel eſt aſſez habile d'y réüſſir, qui a droit de ſe flater de poſſeder un art, que beaucoup de gens qui l'embraſſent, ignorent; un art qui enſeigne à connoître les effets de la nature par ſes productions, pour en démêler le bon d'avec le mauvais; un art enfin, tant il y a obſervations à faire, qui met tous les jours à bout l'induſtrie des eſprits les plus entendus.

Ce n'eſt pas le tout que de tailler, il le faut ſçavoir faire dans les regles; car on ſçaura que le hazard ne doit pas icy conduire le coûteau, mais que c'eſt l'habileté, le diſcernement & la prudence qu'il faut qui diſent ſur quel bois d'un arbre on doit le porter; autrement tout le ſuccés d'une telle operation eſt toûjours incertain, & bien loin de parvenir aux fins pour leſquelles on taille, il arrive ſouvent le contraire, c'eſt-à-dire qu'au lieu de fruits, on n'a que du bois, & au lieu de voir un arbre parfait dans ſa forme, on ne le voit que rempli de défauts, qui frapent d'une maniere terrible les yeux de ceux qui s'y connoiſſent; défauts qui ne proviennent que de l'ignorance des Jardiniers.

Mais cette ignorance étant un inconvénient qu'on peut prévenir, c'eſt à moy icy d'en enſeigner les moyens; l'ouvrage que j'ay entrepris m'y engage: ainſi étant obligé, ſans m'en pouvoir diſpenſer, de donner des leçons ſur cet article, il eſt néceſſaire que j'examine icy autant que je le pourray, tout ce qui dépend d'un uſage ſi ancien & ſi bien établi dans le jardinage; & fondé ſur une aſſez longue experience, je diray que les préceptes que je vais donner de la taille des arbres, étant ſurs, on peut les ſuivre ſans craindre d'y manquer.

CHAPITRE XVI.

De ce qu'on doit ſçavoir avant que tailler.

POur réüſſir dans quelque art que ce ſoit, on doit auparavant ſçavoir quel il eſt; ainſi qui voudroit tailler un arbre ſans ſçavoir ce que c'eſt que tailler, ſe mettroit à coup ſûr en danger de ne rien faire qui vaille: or pour arriver par degrez à cette connoiſſance, il y a d'abord quatre points eſſentiels, dont on doit être inſtruit.

Premier point.

Le premier conſiſte à ſçavoir ce que c'eſt que tailler; car qui dit tailler un arbre, ne dit pas en ôter, ny en couper indifferemment toutes les branches que nôtre caprice ſeul jugeroit à propos, la raiſon en cette operation devant prévaloir ſur tout.

Tailler un arbre (proprement parlant) eſt donc en ôter les branches qu'on connoît, ou qu'on doit connoître luy pouvoir nuire, tant par raport à ſa forme, que pour ce qui regarde les heureuſes productions que nous en eſperons.

Tailler un arbre, eſt conſerver les branches où nous connoiſſons que la nature a mis des diſpoſitions à pouvoir tout attendre d'elles.

En

Et tailler un arbre encore, eſt de racourcir les branches d'un arbre, ſuivant que nous le diſent nôtre prudence & & nôtre ſçavoir faire en cet art, ou les laiſſer entieres, lorſque nous le jugeons à propos.

Les branches peuvent être nuiſibles aux arbres en deux manieres, quant à leur forme, & quant à leurs fruits; la forme d'un arbre n'étant jamais belle, lorſqu'on y laiſſe une branche mal placée, & les fruits n'y devenant jamais beaux, quand en taillant un arbre on n'eſt point ſoigneux d'éviter la trop grande confuſion des branches, ou qu'on y laiſſe le bois gourmand, qui abſorbant toute la ſéve d'un arbre, l'empêche de profiter dans toutes ſes autres bonnes parties, ainſi que dans ſes productions.

Les branches que je dis qu'il faut conſerver, ce ſont celles qu'on peut, ſans faire injure aux autres, appeller les favorites de la nature, à cauſe de l'abondance des fruits qu'infailliblement elles nous promettent, & de la figure de l'arbre qu'elles compoſent.

Et les branches enfin qu'on racourcit, ou qu'on laiſſe entieres, ſont celles, ou qui doivent rapporter du fruit la même année, ou qui ont des marques infaillibles d'en donner bien-tôt.

Il y a quatre ſortes de branches dont les arbres ſont compoſez, & que pour ſçavoir tailler dans les regles, il faut abſolument qu'on connoiſſe, & qu'on ſçache diſtinguer, étant les principes de la taille des arbres: nous les diviſerons en branches fécondes, branches d'eſperance ou médiocres, branches gourmandes, & branches chifonnes.

Des Branches fécondes.

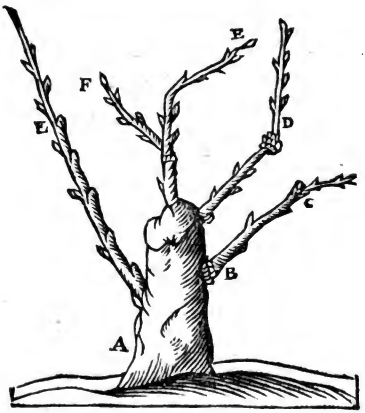
Les branches fécondes ſont ordinairement; ces petites branches que nous voyons qui traverſent, & il s'y en trouve quelquefois de groſſes & de longues: mais comme tout cela ne dit rien, & ne les donne point à connoître, & que ſans la connoiſſance qu'on en doit avoir il eſt inutile d'en parler; diſons donc que toute branche féconde, en quelqu'endroit qu'elle ſoit placée, eſt celle qui dans ſa ſource a comme une eſpece d'anneaux, & des yeux fort prés les uns des autres.

Quelquefois ces anneaux paroiſſent au commencement de la premiere pouſſe, & quelquefois auſſi ils ne ſe font remarquer qu'à la fin, c'eſt-à-dire qu'entre le bois de la premiere & de la ſeconde ſéve.

Il ſort auſſi des branches fécondes de bien d'autres endroits, comme d'un bouton à fleur qui aura manqué à fleurir par quelque cauſe cachée; & ces branches-là, pour l'ordinaire, ne deviennent jamais longues, à cauſe que la ſéve n'y monte que fort lentement, trouvant dans ſon paſſage des fibres tranſverſes qui luy ſervent d'obſtacle.

On nomme encore une branche féconde, celle qui a un bouton à fleur à ſon extrémité, qui eſt une marque que la nature y a faite comme préſage de ſa future fécondité; mais pour mieux faire entendre ce que je dis, faiſons-le voir par une figure démonſtrative.

A. Arbre. B. Branche féconde, dont les anneaux paroiſſent au commencement de la premiere pouſſe. C. Branches fécondes, dont les anneaux paroiſſent entre la premiere & la ſeconde ſéve. D. Branches fécondes ſorties d'un bouton à fleur. E. Branches fécondes à yeux prés les uns des autres. F. Branches fécondes reconnuës par des boutons qu'elles ont à leur extremité.



Des Branches médiocres.

Les branches médiocres, ou branches d'eſperance, ſont celles ſur leſquelles on remarque quelque diſpoſition à bien faire dans la ſuite; comme par exemple, lorſque nous voyons des branches ſur un arbre qui n'ont pas les yeux plats, ni bien éloignez les uns des autres; ou bien lorſque dans leur origine on y remarque comme une petite eſpece d'élevure d'écorce, tout cela eſt un ſigne d'une fécondité infaillible.

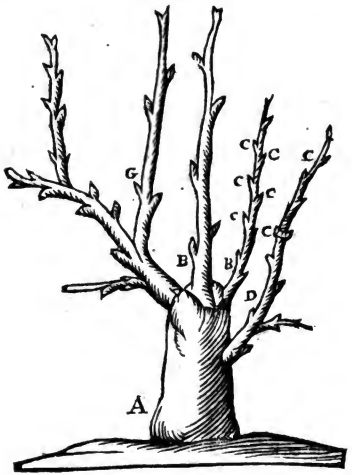
Des Branches gourmandes.

Pour les branches gourmandes, ce ſont celles qui viennent le plus ſouvent au haut de l'arbre, quelquefois auſſi ſur les vieilles branches; & on les connoît parmi les autres, en ce qu'elles ont l'écorce unie par-tout, les yeux fort plats, & fort éloignez les uns des autres, & qu'elles paroiſſent toujours d'une belle venuë, plus groſſes que leurs compagnes. Nous avons par une figure fait connoître ce que c'étoit que les branches fécondes; celles qui ſont médiocres, & les gourmandes n'en demandent pas moins pour être entendües.

A. Ar-

Digitized by Google

A. Arbre. B. Branches médiocres. C. Yeux non éloignez les uns des autres. D. Autre branche médiocre qui a produit une branche féconde. E. Branche féconde venuë d'une branche médiocre. F. Branches gourmandes de deſſus le tronc de l'arbre. G. Branches gourmandes ſur des vieilles branches.



Branches chifonnes, ſont celles qui ſont extrémement menuës, & qui ne ſont propres ny à bois, ny à fruits; & par conſéquent ne ſont bonnes qu'à être coupées.

Voilà le premier point aſſez étendu, qui enſeigne ce que c'eſt que tailler un arbre, & à ſçavoir connoître les branches dont il eſt compoſé. Paſſons au ſecond.

Deuxiéme Point.

Comme il n'eſt pas de la prudence des hommes de jamais rien faire ſans raiſon, auſſi faut-il qu'il y ait quelque choſe dans les arbres qui nous oblige de les tailler; & je crois pour moy que le principal motif qui nous y convie, eſt l'eſperance que nous avons d'y recueillir de beaux fruits, & en quantité; puis vient enſuite la curioſité que nous avons de voir des arbres d'une forme toute autre que celle que leur pourroit donner la nature, & qui étant bien qui conduits par nos mains, produiſent en cet état des effets qui ſurprennent.

Troiſiéme Point.

Pour le troiſiéme point, il regarde le temps auquel on doit tailler les arbres: il ſemble que cette obſervation-cy ne ſoit rien; cependant on va voir combien elle partage d'eſprits, ſoit par rapport aux Saiſons, ſoit par rapport aux Lunes.

Par

c'eſt un fait conſtant que celuy-là, ainſi voyons donc ce que c'eſt que cette ſéve.

La ſéve, comme on ſçait, eſt aux plantes, ce que le ſang eſt aux animaux, c'eſt-à-dire que c'eſt elle qui les nourrit, & leur fait produire les effets que nous voyons tous les jours; c'eſt une humeur qui eſt toûjours en action, mais plus fortement dans des temps que dans d'autres; comme, par exemple, au printemps que ſe ſentant des ardeurs du ſoleil, elle commence à ſe mouvoir de plus en plus, à meſure que cet Aſtre monte ſur nôtre horiſon; & qu'au contraire en Autonne elle diminuë de jour en jour de ſon mouvement, & enfin, lorſque l'hyver approche, elle devient comme morte, en ceſſant d'agir au dehors.

Cette ſéve donc étant ainſi ſans mouvement, quelque dominée qu'elle puiſſe être des influences de la Lune, eſt dans l'impuiſſance de produire aucun choſe; cela étant, & ſur tout avant qu'elle agiſſe, qu'importe en quel temps de la Lune on coupe du bois ſur un arbre? eſt-ce que telle inciſion l'agite & la réveille? ou ſi faiſant cette operation en pleine Lune, au lieu qu'on la devoit faire en décours, cette ſéve qui eſt dans l'inaction pour lors, marque le temps auquel on la luy a faite, afin que s'en reſſouvenant quand elle commence à agir, elle opere dans cet arbre conformément au deſſein que nous avons eu en le taillant en tel ou tel temps? Si cela étoit, il faudroit, pour ainſi dire, que cette ſéve eût une memoire fort heureuſe: quoy ne pouvant agir que trois ou quatre mois, quinze jours, ou huit jours; tout comme on voudra, aprés une taille faite ſur un arbre, on prétendroit qu'un coup de ſerpette la dût déterminer à donner du fruit en taillant en décours, & du bois, en le taiſant en Lune nouvelle? quelle ſottiſe! Oüy; je pouſſe même la choſe plus loin, & dis que quand bien même on tailleroit les arbres dans le temps que la ſéve eſt le plus dans le mouvement, cette taille ne ſeroit pas capable de la faire agir, ny plus ny moins dans un temps que dans un autre; ainſi que ce n'eſt point des influences de la Lune de qui dépend la fertilité d'un arbre en taillant en le décours, mais que c'eſt de la diſpoſition du bois d'un arbre à y recevoir la ſéve, & de la prudence du Jardinier de n'en laiſſer prendre à cet arbre qu'autant qu'il le jugera à propos; devant ſçavoir pour maxime; que ce n'eſt point une ſéve abondante qui donne le fruit, mais que c'en eſt une médiocre.

Cela poſé, qu'on ſe défaſſe, s'il eſt poſſible, de cette opinion, comme ridicule & erronée, & qu'on taille quand la fantaiſie pouſſera, ſans s'arrêter à la Lune, étant un vain ſcrupule, comme j'ay dit au Chapitre des Influences.

Quatriéme Point.

Enfin le quatriéme point, & le plus important, dont il me reſte à parler, eſt que ſuppoſant un arbre avoir été bien planté, & mis dans une terre d'où il puiſſe tirer toute ſorte d'avantage; les racines avoir été bien préparées, & le choix qu'on en a fait avoir été juſte, tant à l'égard du plant, que de l'eſpece; qu'enfin il ſoit aſſez fort pour ſouffrir la taille: ce point-là, dis-je, eſt d'enſeigner comme il faut le tailler; & ce n'eſt pas une petite entrepriſe; mais enfin j'en diray autant que l'experience m'en a pu apprendre là-deſſus; & que m'en ont dit de trés-habiles Jardiniers, que je me feray toûjours gloire de ſuivre comme de parfaits modelles en cette matiere.

CHAPITRE XVII.

De la maniere de tailler les Arbres.

AVant que de tailler un arbre, les maximes d'un veritable Jardinier veulent que d'abord on conſulte la terre où il eſt planté, qu'on le traite ſuivant la forme

Digitized by Google

qu'on luy veut donner, s'il eſt encore jeune, ou qu'on le gouverne ſuivant celle qu'il a déja acquiſe; qu'on en examine la force, & qu'on en remarque quelque fois l'eſpece.

A l'égard de la terre, on ſçait qu'un arbre pouſſe avec bien plus de vigueur dans une bonne terre que dans une méchante, & que par conſéquent la taille doit en être differente, c'eſt-à-dire, plus longue ou plus courte.

Pour la forme, ou il eſt Buiſſon; ou il eſt Eſpalier; s'il eſt Buiſſon, il faut le tenir bas de tige; & luy donner une tête bien ouverte, bien ronde, & bien garnie de branches ſur les côtez; & ſi c'eſt un Eſpalier, il faut auſſi qu'il ait la tige fort baſſe, que les branches ſoient bien partagées, en telle ſorte qu'il n'y en ait pas plus d'un côté que d'un autre, qu'elles ne croiſent point, & qu'enfin cet arbre étant paliſſé, ait la forme d'un évantail.

Pour ce qui regarde ſa force, on ne doute pas qu'on ne doive laiſſer un arbre vigoureux plus chargé de bois, qu'un autre qui ne viendroit que foiblement; ainſi l'on voit que cette obſervation eſt néceſſaire.

Et enfin, ſi je dis qu'il faut quelquefois en remarquer l'eſpece, c'eſt qu'un homme verſé dans la taille des arbres, ne doit pas ignorer qu'il y a des eſpeces de fruits qui ſe taillent differemment les uns des autres; comme par exemple un Bon-Chrétien d'Eté, ou un petit Rouſſelet, qui ſont des arbres dont le génie n'eſt que de donner leurs fruits au bout de leurs branches, & qui demandent qu'on les taille de toute autre maniere qu'un Bon-Chrétien d'hyver, ou qu'une Bergamotte; ainſi du reſte: & de plus on doit être perſudé en taillant, qu'il faut ſe comporter tout autrement à l'égard d'un Pêcher ou d'un Abricotier, qu'à l'égard d'un Poirier, & d'un Poirier à l'égard d'un Pommier.

Sous ces quatre maximes eſſentielles cy-deſſus expliquées, ſont renfermées cinq Obſervations.

OBSERVATIONS.

La premiere, de garder en taillant une inégalité de branches, pour ne point laiſſer un arbre dégarni; ce qui eſt une choſe fort deſagréable à la vuë.

La ſeconde, d'ôter une fécondité ruineuſe, ſoit lorſqu'on ébourgeonne, ou qu'on eſt obligé d'abbatre des fruits de deſſus un arbre, qui en prend plus qu'il n'en peut porter.

La troiſiéme, de remédier à une ſterilité qui ennuye, en ſçachant l'art de faire prendre du fruit à un arbre qui ne pouſſeroit que du bois, ou bien en ravivant un arbre foible, pour l'obliger d'en faire la même choſe.

La quatriéme, de conſerver autant qu'on le peut la beauté d'un arbre, en ne luy faiſant diminuer en rien de ce qui peut contribuer à luy donner une belle forme.

Et la cinquiéme enfin, de retrancher ce qu'on juge de ſuperflu, qui ſont les branches de faux bois.

L'idée toûjours remplie des obſervations cy-deſſus, on peut en ſureté, la ſerpette à la main, approcher d'un arbre pour le tailler; mais ſur tout qu'on ſe reſſouvienne toûjours de connoitre ſon bois, afin qu'*ab hoc*, & *ab hac*, on n'aille point le tailler pour luy faire plus de mal que de bien: & ſuivant pas à pas les maximes que je vas pleinement enſeigner, pour réüſſir dans la taille des arbres; je ſuis ſûr qu'on ſera content des fruits qu'ils donneront dans la ſuite, pour prix de ce travail.

CHA-

Digitized by Google

CHAPITRE XVIII.

De la taille d'un Arbre dans un Espalier.

J'Ay déja dit quelque chose de l'Espalier, mais cela ne suffit pas pour en donner une idée assez ample de ce qu'il doit être, ny de la maniere qu'on le doit gouverner dans sa taille, & c'est ce que je vas faire voir.

Je me figure donc que j'ay plusieurs arbres en Espalier à tailler depuis leurs premiers jets, jusqu'à la hauteur qu'il convient entierement leur donner; je commence par les plus jeunes, & jettant d'abord les yeux dessus, je vois l'année d'aprés qu'ils ont été plantez, quelle a été leur production en bois.

D'un Arbre planté d'un an.

Les uns en jettent plus, & les autres moins, & d'autres quelquefois point du tout; à l'égard de ces derniers, on s'y trouve bien embarassé: car il arrive par fois que cet arbre est d'une espece de fruit rare, & dont on a peu; il est fâcheux pour lors de l'arracher, c'est pourquoy auparavant que d'en venir là, il faut examiner si cet arbre a encore quelque apparence de vie (car s'il est mort, il n'y a point d'autre expédient que de l'arracher, & en substituer un autre en sa place.) Mais si on remarque que son écorce soit encore luisante, & que ses yeux nous disent que par le moyen de quelques petits soins extraordinaires, on peut dans la suite esperer de le voir plus animé; pour lors & sans perdre temps, il faut d'abord chercher la cause de ce mal, qui provient sans doute des racines qui n'auront que peu ou point du tout poussé de chevelu: pourtant si elles en ont jetté, l'esperance n'en est pas tout-à-fait perduë; car en recouvrant doucement les racines de cet arbre, on en a vu la seconde année, qui étoient en pareil état, jetter raisonnablement du bois: mais pour celles qui n'ont rien produit, cependant puisque leur tige est encore verte, c'est signe qu'en apportant du remede à leur mal, elles pourront prendre des forces, & rendre leur arbre beau dans la suite: & comme on a vu que ces racines n'avoient point de chevelu, on peut facilement juger, que c'est sans doute cet endroit qu'il faut guerir; ce qu'on fait en arrachant tout-à-fait l'arbre, & luy taillant ses racines, au cas qu'elles soient rongées; ou bien en l'en déchargeant d'une partie, si l'on voit qu'il y en ait de noires, puis le replanter comme auparavant; & ce soin se doit pratiquer au mois de Novembre. Il faut pour prendre tant de peines en pareille occasion, que l'arbre le merite; car à moins de cela, je conseille tout d'un coup de l'arracher, & d'en planter un autre à sa place. Voila ce qui regarde les arbres nouvellement plantez, qui n'ont point poussé de bois: mais voyons ce qu'il faut observer pour ceux qui sont aussi jeunes, & qui en ont donné.

Des Arbres qui ont jetté du bois.

Quand on voit un jeune arbre, qui la premiere année a poussé des branches, on commence à remarquer si elles sont venuës dans l'ordre; car toutes branches qui croissent devant ou derriere un arbre mis en Espalier, doivent être retranchées comme inutiles & défectueuses, pour en conserver celles qui ont cru aux côtez; & si l'arbre qui a produit ces branches n'a encore poussé que foiblement, je conseille encore d'en chercher la cause, comme au premier, & que ce soit, comme j'ay dit, dans une occasion qui en vaille la peine, autrement qu'on l'arrache encore; mais si cet arbre est digne qu'on prenne de semblables soins aprés luy, que faut il faire de ces branches, qui sont toutes chetives? on se donnera de garde de les couper,

mais on les rompt seulement, pour les tailler dans les regles au cas qu'elles operent mieux l'année suivante.

Si au contraire cet arbre a bien pousſé, voicy ce qu'il faut faire pour lors; premierement, conſiderer ſi les branches qui ſont venuës à cet arbre en Eſpalier, ſont bien placées, comme s'il n'y en a point devant ni derriere, ſi celles qui ſont aux côtez ſont fortes ou foibles.

Au premier cas, on obſervera ce que je viens de dire; pour le ſecond, qui regarde la place des branches, cela dépend du caprice de la nature; quelquefois ces branches viennent comme nous le ſouhaitons, & quelquefois auſſi elles croiſſent tout au contraire, & viennent ou fortes ou foibles.

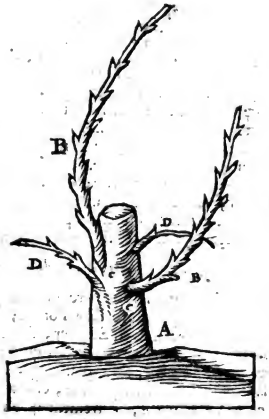
Dans cette premiere taille, il n'eſt pas queſtion de diſtinguer les branches à bois d'avec celles à fruits, la nature ne leur ayant encore donné aucune marque de fecondité; mais ſeulement les fortes, d'avec celles qui ſont mal nourries.

Si voulant donc tailler pour la premiere fois un jeune arbre en Eſpalier, il y croiſſoit dans le devant deux branches & quelques petites branches à côté, il ne faudroit point heſiter d'ôter ces deux belles branches le plus prés du bois qu'il ſeroit poſſible, crainte qu'il n'y en revînt d'autres, à cauſe qu'en cet endroit, elle ne peuvent contribuer qu'à rendre l'arbre difforme.

A l'égard des petites branches, il en faudroit faire une diſtinction, c'eſt-à-dire, ſi elles paroiſſoient avoir de bons yeux, & qu'elles ne fuſſent pas trop longues, on les laiſſeroit entieres; mais ſi elles ſe montroient trop menuës, on les ôtera tout-a-fait.

EXEMPLE.

A. Arbre. B. Branches venuës ſur le devant d'un Arbre en Eſpalier, & qu'il faut couper prés de la tige. C. Endroit où il les faut couper. D. Branche médiocre qu'on laiſſe.



Mais au contraire, ſi ces deux belles branches étoient bien placées, & qu'elles nous puſſent faire eſperer dans la ſuite quelque choſe de bon, pour lors il les faut-

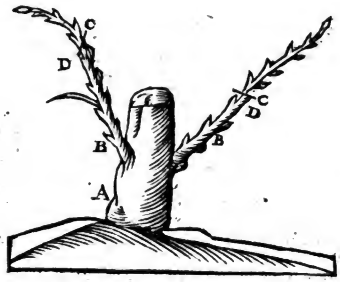
droit regarder comme des branches heureuſes, & qui viendroient le plus à propos du monde, pour donner une belle figure à un Eſpalier: c'eſt pourquoy prenant la ſerpette, on les couperoit à quatre ou cinq yeux de longueur, plus ou moins qu'elles ſeroient groſſes.

Il ne ſuffit pas toûjours de donner un coup de ſerpette à un arbre, pour dire qu'on le taille; la difficulté eſt de le ſçavoir donner à propos, & jamais Jardinier ne doit ôter une branche de deſſus, & la couper en tel ou tel endroit, qu'il ne diſe la raiſon pour laquelle il la retranche; autrement c'eſt un Jardinier qui taille à l'avanture, & qui ne ſçait pas ſon métier.

Dans cette conjoncture icy, où il s'agit de couper ces deux belles branches venuës fort heureuſement, on doit d'abord examiner en ſoy-même ce qu'on a envie d'en faire; & l'arbre ſur lequel ſont ces deux belles branches, ayant été deſtiné pour être mis en Eſpalier, ne manquera pas d'abord de nous déterminer à les tailler, en telle ſorte que les deux derniers yeux de l'extremité de chacune de ces deux branches regardent à droite & à gauche les eſpaces qu'il faut que cet Eſpalier rempliſſe dans la ſuite du temps. C'eſt pourquoy inſtruits que nous ſerons par cet arbre même, nous ne balancerons point de couper ces branches de la maniere qu'il nous le dit.

EXEMPLE.

A. Arbre. B. Deux belles branches bien placées. C. Endroit où il les faut couper. D. Les deux yeux qui regardent des deux côtez le vuide à remplir.



On ſeroit aſſurément bien heureux en conduiſant des arbres, ſi la nature leur y faiſoit croître des branches dans une ſituation qu'il n'y eût rien à redire; j'entens qu'en leur donnant à propos un coup de ſerpette, il n'y eût, pour donner une forme convenable à un eſpalier, qu'à le paliſſer d'abord. Mais bien éloigné de cela, cette mere bizarre en ſes operations, ne nous ſert pas ſi à propos, & mettant bien ſouvent l'eſprit d'un Jardinier novice à la torture, elle luy fait paroître ſur un petit arbre des branches fort deſavantageuſement placées: Car que faire à un tel arbre, qui vous montrera trois belles branches arrangées toutes d'un côté, au-deſſous les unes des autres, & deux petites de l'autre côté, l'une deſquelles ſera en bas, & l'autre à l'extremité? de quelle maniere ſe prendre pour tailler cet arbre? Si on laiſſe ces trois belles branches d'un coté & qu'on les taille dans les regles, l'eſpalier ſe garnira de ce côté-là, tandis qu'il ſera

vuide de l'autre: car de dire qu'en taillant ces deux petites branches, il en puiſſe ſortir d'autres pour ſuppléer à ce défaut, c'eſt abus; telles petites branches étant ou branches d'eſperance, ou branches chifonnes, ne ſont point d'un génie à donner jamais du bois aſſez gros pour former des maitreſſes branches. Ainſi quelle reſolution prendre? Seray-je ſans pitié pour quelques-unes de ces belles branches? oüy, en prenant une ſerpette, je tailleray la tige de cet arbre juſqu'à la ſeconde belle branche, & ôterai par ce moyen celle de l'extremité, & la petite branche auſſi qui eſt de l'autre côté; puis m'attaquant à la belle branche du deſſus, je la fais ſauter à un écu d'épaiſſeur proche de la tige, & taille la belle qui reſte à quatre yeux, & laiſſe la petite qui eſt de l'autre côté toute entiere. Et en voicy ma raiſon.

N'eſt-il pas vray que cet arbre ayant jetté trois belles branches, donne par-là à connoître qu'il eſt heureuſement repris, & que telle production n'étant qu'un pur caprice de la nature, il ſe peut qu'en retranchant deux de ces belles branches comme je fais, j'oblige cet arbre de donner l'année ſuivante, à peu prés d'auſſi belles productions de l'autre côté. On me dira que c'eſt une choſe qui eſt caſuelle: il eſt vray; mais autant qu'on peut naturellement raiſonner, & que conduits par tels raiſonnemens nous voyons tous les jours, ou peu s'en faut, arriver en pareil cas ce que nous ſouhaitons; je trouve qu'il eſt toûjours plus à propos de s'y abandonner, que d'agir ſur des principes qui ſans doute ne ſeroient pas ſi ſûrs. Oüy, c'eſt ainſi que je me comporte pour lors; je me ſuis bien trouvé de cette méthode, s'en ſervira qui voudra.

AVERTISSEMENT.

Sur les petites Branches.

Avant que d'aller plus avant, je ſuis bien-aiſe d'avertir, qu'à l'égard des petites branches, il en faut ſçavoir faire diſtinction pour les ménager comme il faut: & pour parvenir à cette connoiſſance, on ſçaura qu'il y en a de deux ſortes; les unes qui ſont de ces branches médiocres, ou branches d'eſperance dont j'ay parlé, & qui ſe connoiſſent d'abord à leur origine, lorſqu'elles ſont ou courtes, ou un peu groſſes, & qu'elles ont les yeux gros, & prés les uns des autres; telles branches doivent être laiſſées entieres ſur des eſpaliers: mais celles que nous remarquons être trop menuës, & par cette ténuité ne nous pouvoir donner aucun lieu d'eſperer d'elles jamais rien de bon, pour celles-là, dis-je, on les retranche toutes, comme branches tout-à-fait ſuperfluës.

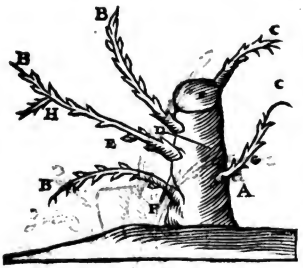
Mais retournons aux belles branches de nôtre arbre: comme en l'art de les tailler, la prudence doit être une de nos principales guides, quoyque j'aye dit qu'il falloit ravaller la tige des jeunes arbres juſqu'à la ſeconde branche, je ſuppoſe que ce ſoit au cas que celle de deſſous ſoit trop baſſe, & conſéquemment ſe trouve mal placée par cette ſituation: car autrement j'aimerois mieux tout-à-fait ravaller mon arbre juſqu'à la troiſiéme, dans l'eſperance que j'aurois que cet arbre bien repris, vigoureux & ainſi ravallé, n'ayant que peu d'étenduë pour employer beaucoup de ſéve, me produiroit des branches comme je le deſirerois.

EX-

Digitized by Google

EXEMPLE.

A. Arbre. B. Trois belles branches mal placées. C. Deux petites branches. D. Endroit où il faut ravaller l'arbre. E. Branche qu'il faut laisser. F. Branche trop basse qu'il faut couper, & où. G. Petite branche laissée entiere. H. Endroit où il faut tailler la branche.



Il se trouve encore des arbres, dont les belles branches viennent dans une autre situation; sçavoir deux d'un côté mal placées, & une de l'autre venuë un peu trop bas, au-dessus de laquelle sont deux petites bien hautes montées; mais qui sont bonnes: quelle resolution prendre pour lors; Car en taillant ce jeune arbre, je n'ay que deux choses à considerer, ou la forme que j'ay dessein de luy donner conformément à ce que j'en veux faire, ou la fécondité, qui est le but pour lequel je le plante: si je l'envisage par le second motif, il faudra que je coupe cette belle branche venuë dans le bas, pour conserver tout le haut; quelle difformité pour la figure, lorsqu'à l'avenir, je verray mon arbre trés mal conduit, à cause de son pied qui sera dégarni? quel dommage aussi d'autre côté, si prenant la resolution de laisser la branche d'en-bas, il faut que j'en extermine quatre autres; sçavoir deux belles sorties du haut de la tige, & deux petites venuës presque en pareille situation? De ces deux partis, il en faut pourtant prendre l'un ou l'autre; & si l'on me demande pour lequel je tiens, je diray que dans cette premiere taille, la bonne maxime étant toûjours de preferer la forme d'un arbre à sa fécondité, je suis d'avis que pouvant épargner les deux petites bonnes branches, qu'on ôte les trois belles & qu'on laisse les petites, en coupant celle d'en-bas tout prés de la tige, crainte qu'il n'y en sorte d'autre: car telle branche qui puisse croitre en cet endroit, n'est jamais bien placée.

Voilà, me diront bien des gens, une belle production de la nature détuite en peu de temps. Il est vray, mais cela s'appelle reculer pour mieux sauter: car si ce jeune arbre a si bien poussé la premiere fois, on a lieu d'esperer bien plus de la seconde pousse; & l'experience nous découvre que tel arbre la premiere année a jetté trois belles branches, qui la seconde en pousse davantage.

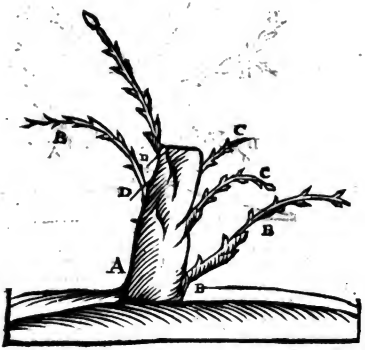
Je viens de dire qu'il étoit à propos de couper la branche d'enbas tout prés de la tige, j'en ay donné la raison pourquoy; mais où couper les deux qui sont cruës au-dessus? Ce sera à l'épaisseur d'un écu de la tige, afin (comme il arrive d'ordinaire) qu'il y en sorte d'autres petites branches qui deviendront fécondes dans la suite du temps.

EX-

Digitized by Google

EXEMPLE.

A. Arbre. B, Trois belles branches, des deux côtez de l'arbre mal placées. C, Deux petites branches au-deſſus de la belle branche d'en-bas, & laiſſées entieres. D. Endroit où il faut couper les deux branches d'en-haut. E. Endroit où l'on doit couper la branche d'en-bas.

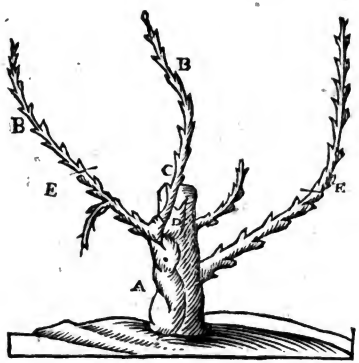


Combien voit-on d'arbres qui ayant une belle branche bien placée, en ont deux autres ſituées de l'autre côté, preſque vis-à-vis,, & qui ſont ſorties d'un même œil; mais l'une deſquelles ſe jette en devant, & l'autre eſt fort bien diſpoſée pour donner une belle figure à un eſpalier? Loſque pareil cas ſe rencontre, on doit couper la branche qui jette en devant, à un écu d'épaiſſeur prés de ſa tige, & tailler les deux autres, chacune au même œil.

EX-

EXEMPLE.

A. Arbre, B. Deux branches ſorties d'un même œil, dont l'une eſt mal placée. C. Branche mal placée. D. Endroit où elle doit être coupée. E. Taille des deux bonnes branches,

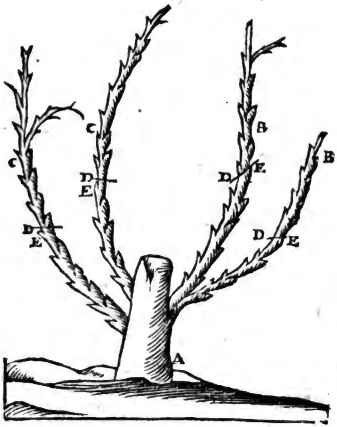


On voit auſſi quelquefois de ces ſortes de doubles belles branches ſortir d'un même œil, & ſituées en bon endroit, & n'en avoir point d'autres qui les accompagnent: quand cela arrive ainſi, les uns ſe déterminent à n'en laiſſer qu'une, qu'on taille à l'ordinaire; & les autres à qui cette production déplait, ravallent la tige juſqu'au-deſſous de ces deux branches, ſi elles ſont placées un peu haut; ou bien ils coupent à un écu d'épaiſſeur prés de la tige, ſi elles ſont nées à peu prés dans le milieu, eſperant, pour les raiſons que j'ay dites, que cet arbre en repouſſera l'année ſuivante d'autres, qui promettront davantage, & que de la taille qu'on a faite de ces deux belles, ſi on ne les a pas tout-à-fait emportées, il en ſortira de ces petites branches médiocres, qu'on appelle branches d'eſperance.

Si enfin deux mêmes branches ſortoient d'un même œil ſur un arbre, & qu'elles fuſſent bien placées, & bien diſpoſées à leur donner une belle figure, & qu'il y en eût d'autres à côté d'elles dans une ſituation avantageuſe, on ne feroit point de difficulté de les laiſſer toutes, & de les tailler comme j'ay dit; obſervant toûjours que les yeux auprés deſquels on taille, regardent les vuides qu'il faut néceſſairement remplir.

EXEMPLE.

A. Arbre. B Doubles branches ſorties d'un même œil bien placées, & diſpoſées à former un eſpalier. C. Autres branches bien placées. D. Endroit où il faut les tailler. E. Yeux regardant les vuides qu'il faut remplir.



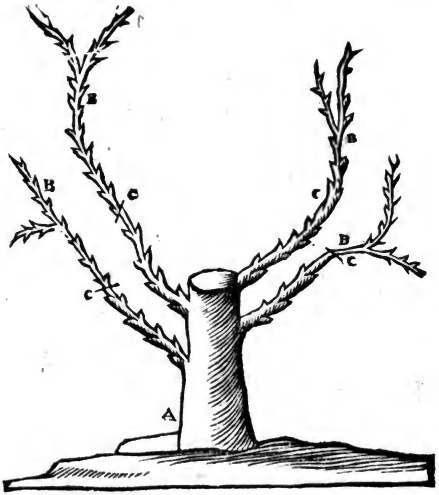
Un arbre, à la fin de la premiere année qu'il a été planté, paroît quelquefois chargé de quatre belles branches bien placées & venuës à l'extrémité, & pour lors on peut avoüer que c'eſt un favory de la nature, pour luy avoir donné des branches ſi bien conduites: elles ſont trop aimées pour qu'on les retranche; les traittant pour lors comme elles le meritent, on ſe contente de les tailler au quatriéme où cinquiéme œil, ſuivant qu'elles ſont groſſes, & ſouvent même plus longues, ſi l'on juge par elles que l'arbre eſt diſpoſé à jetter vigoureuſement.

EX-

Digitized by Google

EXEMPLE.

A. Arbre. B. Quatre bonnes branches des deux côtez bien placées à l'extrémité. C. Endroits où elles doivent être taillées.



Quelquefois auſſi ces branches naiſſent au-deſſous de l'extrémité: & il ſemble qu'on doive pour cela, prendre d'autres meſures pour tailler cet arbre: il eſt vray, mais c'eſt peu de choſe: Car il n'y a qu'à ravaller la tige juſqu'à la premiere branche d'enhaut, & faire de toutes comme cy-deſſus.

Voicy un autre arbre qui a quatre belles branches, dont il y en a deux quaſi bien placées, & deux autres dans une ſituation défectueuſe, devant la tige duquel y ſont venuës deux petites bonnes branches, & pluſieurs autres aux côtez. Cela étant, il faut conſiderer ſon arbre; & emportant d'abord ces deux belles branches qui nous offuſquent les yeux, ainſi que les deux petites bonnes qui ſont au devant de la tige, voir ſi les deux autres peuvent en quelque choſe contribuer à la forme de l'arbre: & ſi l'on remarque qu'en les paliſſant, on ne perde point ſon temps de les conſerver, on les taille; & les laiſſant en cet état en la compagnie des branches d'eſperance qui ſont à côté, on commence fort bien à conduire ces arbres dans les regles.

Digitized by Google

EXEMPLE.

A. Arbre. B. Deux branches défectueuſes, à ôter. C. Deux branches à conſerver. D. Petites branches au-devant de la tige, qu'il faut retrancher. E. Petites branches à conſerver. F. Lieu où l'on doit tailler.

Un arbre nouvellement planté dans un bon fond, donne quelquefois ſix ou ſept groſſes branches, & quatre ou cinq petites, dont les unes ſont dans une ſituation fort avantageuſe, & les autres fort mal placées; c'eſt pourquoy, je prie qu'on remarque tout ce que je vas dire là-deſſus: car il eſt fort eſſentiel.

Premierement, cet arbre dont je parle, étant ainſi diſpoſé, quatre groſſes branches, ſi on les y trouve bien placées, ſuffiront pour le charger; ſi ces quatre branches conſervées étoient dans des endroits qui ne donnaſſent point d'obſervation à faire aux Jardiniers, par rapport aux autres qu'il faut ôter, ce ſeroit le délivrer d'un grand embarras d'eſprit. Ce n'eſt pas que les Idiots qui s'imaginent que pour couper une branche, il n'y a qu'à le faire indifféremment, ne ſe mettent gueres en peine de peine de cela; mais ceux qui ſçavent leur métier, agiſſent avec plus de circonſpection: car ſi quelques-unes de ces branches qui ſont bien placées, ont pris naiſſance au-deſſous de quelques-unes de celles quil faut retrancher, les habiles Jardiniers ſeront ſoigneux en les retranchant, de les couper en moignon, afin que la ſéve qui monte naturellement, ne produiſant rien dans ces endroits inciſez au-deſſus des bonnes branches laiſſées, s'occupe entierement à nourrir tout ce qu'on a jugé être bon ſur l'arbre: mais ſi ces branches qu'on veut ôter ſont au-deſſous, il les faudra couper à l'épaiſſeur d'un écu, pour y attirer la ſéve qui a coutume de produire en ces lieux de petites branches qui ſont déja ſur l'arbre, & qu'on

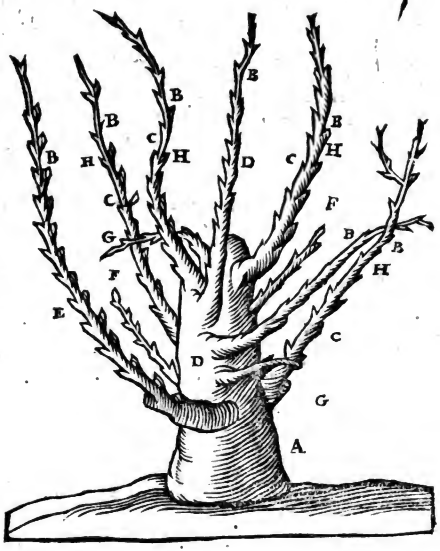
Digitized by Google

qu'on doit garder lorſqu'elles occupent un lieu avantageux.

Autre choſe encore : ſi l'on remarquoit que l'arbre eût beſoin de ſéve pour nourrir toute ſa petite génération, on ſe donneroit de garde de couper aucune branche qu'en moignon, afin que cette même ſéve s'amuſant en ces endroits pendant quelque-temps, ſe répandiſſe entierement dans tout ce que l'induſtrie du Jardinier auroit jugé à propos de laiſſer ſur cet arbre, pour luy faire acquerir une belle forme.

EXEMPLE.

A. Arbre. B Sept groſſes branches, bien & mal placées. C. Quatre branches choiſies pour les mieux ſcituées, & qu'il faut garder. D. Branches à couper en moignon. E. Branche à couper à l'épaiſſeur d'un écu. F. Bonnes petites branches. G. Petites branches à ôter. H. Endroit où il faut tailler les branches laiſſées.



REMARQUES.

On ſçait qu'il y a de certaines eſpeces de fruits, comme la Virgouleuſe, & autres qui pouſſent tellement de bois qu'on a peine de les arrêter, ſur-tout lorſqu'ils ſont grands ; & cela provient en partie de ce que pendant leur jeuneſſe on n'a pas ſçu les réduire. Lors donc qu'on voit de ces ſortes d'arbres qui pouſſent avec vigueur

Digitized by Google

dans les commencemens, il leur faut laiſſer toutes les groſſes branches qu'ils jettent, même au plus bas de leur tige, pourvu quelles ne ſoient point venües contre l'ordre ; & à l'égard des petites bonnes en faire toute la même choſe, ſauf à ôter ces groſſes branches, s'il vient un temps qui le demande.

S'il arrivoit encore à l'égard des quatre branches cy-deſſus conſervées, que celles qu'on ôte fuſſent à l'extrémité de la tige, & que l'arbre n'eût pas beaucoup de vigueur, il faudroit au lieu de couper ces branches en moignon, ravaller tout-à-fait la tige, juſqu'à la premiere branche conſervée.

Ce que c'eſt que tailler en moignon.

Crainte que ce terme de tailler en moignon n'embarraſſe l'eſprit de ceux qui ne l'entendent pas, j'ay cru qu'il étoit à propos d'expliquer ce que c'en eſt ; ainſi l'on ſçaura que tailler en moignon, eſt tailler en branche le plus prés qu'il eſt poſſible de ſon origine, & cette taille ne ſe pratique que ſur les branches qui étant groſſes ſe trouvent un peu trop longues.

Tous les arbres que nous avons vû juſqu'icy, nous ont paru chargez de belles branches bien ou mal placées ; mais celuy que voicy n'en a que cinq médiocres, venuës dans un ordre qu'il a plu à la nature, c'eſt-à-dire, bon ou mauvais, & une belle mal placée, & qui n'eſt pas des plus groſſes. Tel arbre me porte à pluſieurs conſiderations.

Premierement, examinant tant de branches médiocres, je conclus aiſément que c'eſt manque de ſéve, s'il n'en eſt pas venu davantage de belles ; cela étant, je regarde ce que je feray de cet arbre : car d'un côté je vois une branche mal placée & peu groſſe, qu'il me faut abſolument ôter ; de l'autre cinq médiocres, dont quelques-unes pourroient faire un bel arbre ſi elles étoient dans un état de groſſeur pour cela. Mais, comme j'ay dit, conſiderant quant à préſent plus la forme d'un arbre, que ſa fécondité, de toutes ces branches médiocres je n'ay égard que pour deux que je laiſſe en bonne place, & je romps les trois autres.

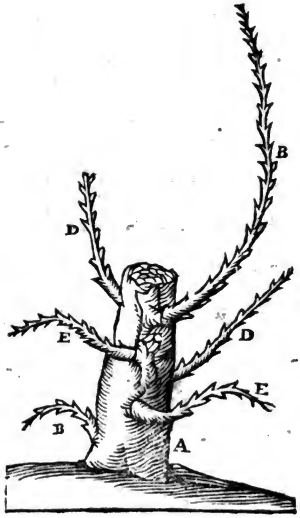
Cette operation me fait eſperer qu'ayant pouſſé une branche paſſablement groſſe cette année, cet arbre m'en pourra donner d'autres plus fortes la ſuivante, & pour l'obliger de le faire, je ménage ce qu'il a de ſéve, en le déchargeant & de ſa belle branche & de trois médiocres, ayant pu luy en laiſſer juſqu'à quatre.

EXEM-

Digitized by Google

EXEMPLE.

A. Arbre. B. Belle branche mal placée & qu'il faut ôter C. Endroit où il la faut couper en moignon. D. Deux branches médiocres qu'il faut laiſſer. E. Trois branches médiocres qu'on eſt obligé de rompre.



Des Buiſſons.

Les branches qui doivent former un buiſſon ont des ſituations differentes de celles qui ont coutume de donner la belle figure à un eſpalier qui ne les demande qu'à côté, au lieu que le buiſſon les veut autour de ſa tige qui doit être baſſe pour ne point avoir de défaut.

Tout ce que je viens de dire des jeunes eſpaliers à conduire, ſe doit entendre des buiſſons, à la reſerve de la forme ſeulement, qu'on conſidere ronde dans ceux-cy, & plate & étenduë dans ceux-là, laquelle forme on acquiert facilement lorſqu'en taillant on fait en ſorte, comme j'ay dit, que les deux derniers yeux de l'extrémité des branches racourcies, regarde à droite & à gauche les deux côtez vuides; afin que ces branches en produiſant d'autres, qui ſe porteront naturellement où nous les avons déterminées, étant bien conduites, puiſſent former un arbre comme nous le ſouhaitons.

Il ne faut jamais ſouffrir que les branches à fruit ſoient ſi longues ſur un buiſſon que ſur un eſpalier: car celles-cy ont les treillages auſquels on les attache, & qui leur

leur ſervent d'appuy; au lieu que celles-là n'ont que leurs forces naturelles qui les ſoutiennent.

Il faut remarquer que pour bien conduire un buiſſon, on doit ſoigner qu'il s'ouvre en rond, & qu'il ſe garniſſe également par tout, & non pas le tailler en telle ſorte que les deux yeux laiſſez pour avoir du bois l'année ſuivante, ſoient du côté du dedans ou de celuy de dehors; ces deux ſituations étant deux inconvéniens qui Pobligent le premier, de ſe remplir, au lieu qu'il faut qu'il ſoit évuidé; & le ſecond, de ſe trop évaſer, ce qui eſt très deſagreable à la veuë. Voilà la taille de la premiere pouſſe des jeunes arbres; voyons ce qu'il faut obſerver à l'égard de la ſeconde, pour les conduire dans les regles.

CHAPITRE XIX.

Comme il faut tailler les arbres, la troiſiéme année qu'ils ſont plantez.

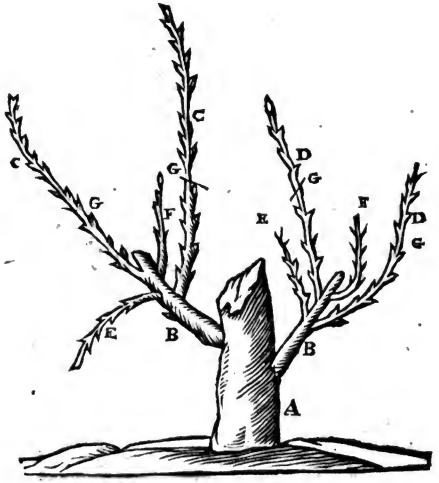
POur faire entendre l'effet de la taille précedente, il eſt néceſſaire de voir quelles branches ſont venuës à l'extrémité de celles qui ont été laiſſées l'année d'auparavant, & à cet aſpect raiſonner en ſoy même quel ordre on tiendra, lorſqu'on voudra tailler ces nouvelles; & pour y réüſſir, je n'en trouve point de meilleur à tenir, que celuy que j'ay établi pour la taille du premier bois.

Si je commence à vouloir tailler pour une ſeconde fois cet arbre, auquel il eſt venu deux belles branches bien placées, & que j'auray coupé au cinquiéme œil, c'eſt-à-dire, depuis quatre juſqu'à ſix pouces de longueur: ſi, dis-je, je m'approche de luy, pour faire cette operation, & que je voye que chacune à leur extrémité, elles ayent jetté deux belles branches bien placées, au-deſſous deſquelles y en ait de petites, ou quelques-unes au-deſſus: conſiderant pour lors que la nature m'a donné ce que je luy demandois pour commencer à bien former mon arbre, je taille chacune de ces branches nouvelles venues à quatre ou cinq yeux de longueur, obſervant toûjours que les yeux que je laiſſe à l'extrémité, regardent les vuides, que pour lors il eſt néceſſaire de remplir. (On remarquera que c'eſt de l'eſpalier que je recommence à parler;) & à l'égard des petites branches, je n'y toucheray pas.

EXEM-

EXEMPLE.

A. Arbre. B. Deux branches de la taille de l'année précedente. C. Deux belles branches venuës à l'extrémité d'une des branches de la taille précedente. D. Deux autres branches ſorties de l'extrémité de la taille précedente, & toutes quatre dans une bonne ſituation. E. Petites branches venuës au-deſſous de deux nouvelles branches. F. Petites branches venuës au-deſſus des deux autres nouvelles branches. G. Endroit où il faut tailler les branches nouvelles venuës & qui ſont bien ſituées.

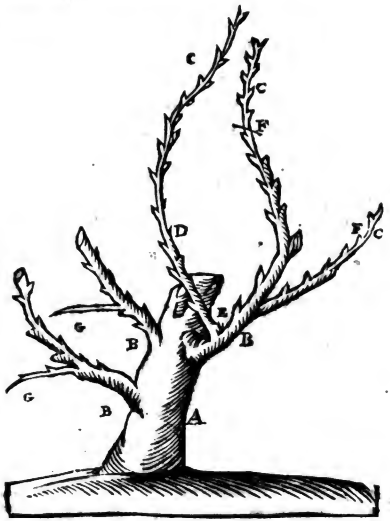


Comme on voit tous les jours que ce que je viens de dire cy-deſſus, n'eſt pas une regle générale, que la nature doive nous donner de ces belles branches ſi bien placées, il ne faut pas auſſi nous attendre de trouver toûjours un pareil bonheur dans tous les arbres; ces mêmes branches cy-deſſus qui ont bien fait ſur l'arbre dont je viens de parler, donnent plus à penſer ſur celuy que voicy, où l'on voit que l'une des deux premieres branches de la taille précedente a produit à ſon extrémité trois belles branches, dont il n'y en a que deux de bien ſituées, la troiſiéme étant venuë dans un lieu où on ne l'attendoit pas: pour lors ayant égard à la beauté de mon arbre, je trouve que le ſeul party que j'ay à prendre en cela, eſt de couper la branche mal placée à un écu d'épaiſſeur, & de tailler les nouvelles venuës à l'ordinaire, en laiſſant entieres deux petites branches ſur les deux autres branches de la taille précedente.

Digitized by Google

EXEMPLE.

A. Arbre. B. Branches de la taille précedente. C. Trois branches venues de l'année, à l'extrémité de l'une des branches de la premiere taille. D. Une des trois branches mal placées. E. Endroit où il faut la couper à l'épaiſſeur d'un écu. F. Endroits où les autres nouvelles venuës doivent être taillées. G. Deux petites branches laiſſées entieres.



Si je vas à un autre arbre ſur lequel j'auray laiſſé deux branches ſituées comme celles cy-deſſus, & taillées de la même maniere; j'y vois une production toute differente: ſur une des premieres branches, il en eſt venu deux nouvelles, comme on les attendoit; mais ſur l'autre il n'en eſt cru qu'une un peu plus que médiocre, où ſuivant l'ordre de la nature, il en devoit croître deux, comme ſur celle qui eſt proche d'elle, & auſſi groſſes; & à la place d'une de ces belles que je m'attendois d'y voir, il ne ne s'offre à mes yeux qu'une petite, qui eſt au-deſſous de cette ſeule branche plus que médiocre.

Qui voudroit, pour réüſſir dans la taille de cet arbre, approfondir la cauſe d'un tel évenement, s'embarraſſeroit mal-à-propos l'eſprit d'une choſe, où il ne feroit que de l'eau claire: mais jugeant ſeulement que la ſéve n'eſt pas dans cette branche en ſi grande abondance, que dans ſa voiſine (où elle devoit pourtant être de même) la bonne maxime veut qu'on la taille plus courte qu'on ne feroit, ſi cette ſéve ne l'avoit

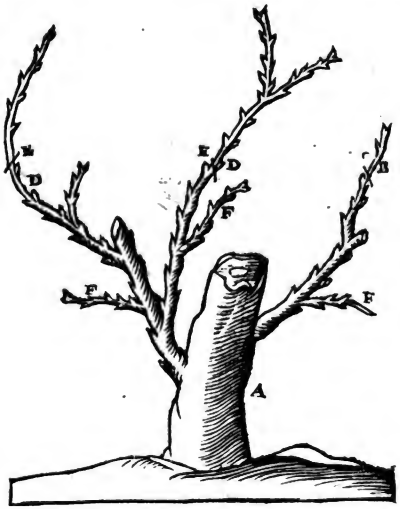
Digitized by Google

l'avoit pas tant abandonnée; car pourvu que sur cette unique branche nouvelle, on laisse une espérance d'en avoir une belle l'année suivante, cela suffit pour toutes les petites branches qui l'accompagnent; elles seront laissées entieres comme de coutume.

Que faire après cela de ces deux belles branches crues & venuës dans un bon ordre à l'extrémité d'une de ces deux premieres belles branches? il semble que la bonne regle veuille qu'étant dans une situation, avantageuse, on les taille à cinq yeux de longueur: mais la raison naturelle s'y oppose, prenant le party de la belle figure qu'on doit donner à un espalier; car si on les tailloit de la longueur ordinaire, & que celle qui est vis-à-vis soit coupée plus bas, quelle difformité feroit-ce, de voir un des côtez de l'arbre monter plus haut que l'autre? telle taille ne peut être qu'un ouvrage d'un Jardinier mal-habile; c'est pourquoy j'avertis icy qu'on se garde bien dans la suite de toutes les tailles, de tomber dans un inconvénient aussi difforme que celuy-là.

EXEMPLE.

A. Arbre. B. Branche plus que médiocre venuë à l'extrémité d'une des premieres branches. C. Endroit où il la faut tailler. D. Deux belles branches bien placées venuës à l'extrémité des deux autres premieres branches. E. Endroit où il les faut tailler. F. Petites branches laissées entieres.



Je passe à un autre arbre, où je trouve encore des branches toutes differemment venuës de celles dont je viens de parler: sur une des premieres branches conservées,

j'en apperçois deux belles bien placées, mais venuës non pas dans l'endroit où je les eſperois; car aux deux yeux de l'extrémité, où elles devoient prendre leur origine, j'y vois deux petites branches, & au-deſſous d'elles ces deux belles dont je parle; & pour lors formant un raiſonnement conforme à ce que la nature me peut ſuggerer, je juge à propos de laiſſer ces deux petites branches à l'extrémite, comme branches à fruits: & à l'égard des deux belles, comme je ne perds point de vuë la beauté de mon arbre, je les taille comme je les trouve vigoureuſes, faiſant toûjours en ſorte que les deux yeux que je laiſſe à l'extrémité, ayent pour aſpect les vuides qui ſont à remplir, pour accomplir la figure de mon arbre.

Pour l'autre premiere branche ſur laquelle il n'y en eſt cru qu'une belle à l'extrémité & bien placée, au-deſſous de laquelle ſont trois petites, je coupe cette nouvelle à la hauteur des deux premieres branches, que je viens de tailler, & laiſſe auſſi toutes les petites, ſans y toucher.

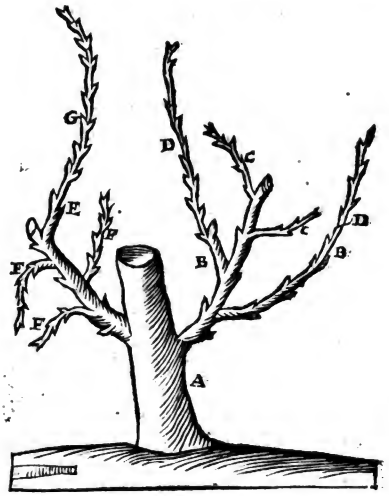
REMARQUES.

On remarquera une fois pour tout, que quand je dis de laiſſer les petites branches entieres, je ſuppoſe deux choſes: la premiere, qu'elles ſoient aſſez fortes pour ſe ſoutenir d'elles-mêmes lorſqu'elles ſont ſur un buiſſon, ſinon les rompre à l'extrémité, pour leur faire prendre des forces: & la ſeconde, qu'elles ſoient bien ſituées ſur un Eſpalier; & en ce cas, quelques longues puſſent-elles être, on n'y touche pas, à cauſe des échalas auſquels on les attache: mais ſi elles étoient en place de ne pouvoir jouïr d'un tel ſecours, & quelles fuſſent trop foibles, on en feroit tout comme aux buiſſons.

Digitized by Google

EXEMPLE.

A. Arbre. B. Deux branches bien placées, mais venuës contre l'ordre de la nature. C. Deux autres petites branches qu'on laiſſe entieres, & venuës à l'extrémité de l'une des deux premieres branches & au-deſſus des deux branches nouvelles. D. Endroit ou doivent être taillées ces deux nouvelles branches. E. Seule belle branche venuë à l'extrémité de la premiere autre branche. F. Trois petites branches au-deſſous de cette unique branche. G. Endroit où doit être taillée cette nouvelle branche.



AVERTISSEMENT.

Qui verroit un jeune Arbre qui auroit donné trois belles branches bien placées la premiere année, ne devroit point ſe trouver embarraſſé dans la production nouvelle que la nature y auroit faite à la ſeconde pouſſe, puiſqu'il n'y auroit rien autre choſe à obſerver, que ce que j'ay dit qu'il falloit faire dans la taille des arbres qui ont donné la premiere année deux belles branches dans une ſituation avantageuſe.

Il eſt conſtant, que plus un arbre pouſſe de bois, plus il donne par là des marques de ſa vigueur: tel n'aura jetté que deux ou trois belles branches, qui ne ſera pas ſi fort qu'un autre ſur lequel il en ſera venu quatre & même davantage; telle force auſſi plus ou moins grande, demande de nous des obſervations qui luy ſoient propres. Pour les arbres de la premiere & de la ſeconde claſſe, nous en avons ſuffiſamment diſcouru: il n'eſt plus queſtion à préſent, que de parler de ceux de la troiſiéme

ſiéme, étant ceux qui pouſſent ſi vigoureuſement, qu'un Jardinier, à moins qu'il ne ſoit fort habile, y voit ſouvent toute ſon induſtrie à bout.

Combien de fois auſſi ay-je vu de ces Jardiniers à demi ſçavans meurtriſer ces ſortes d'arbres, & par de ſots raiſonnemens dont ils payoient les perſonnes qui leur demandoient la raiſon de leur taille, tirer des conſéquences de leur operation les plus ridicules du monde, & les plus éloignées de la philoſophie naturelle; Oüy, je pardonne ces ſortes de mauvais traitemens à des gens qui taillant des arbres, le font comme ils le peuvent, & tout prêts à recevoir là-deſſus des inſtructions, ſi on leur en veut donner, & même bien-aiſes qu'une pareille occaſion ſe préſente, taillent pour s'apprendre, & à leurs propres dépens: mais à l'égard de ces Jardiniers qui s'imaginant tout ſçavoir, ſont les plus ignorans qu'il y ait en fait d'arbres, & qui, plus .ont une demangeaiſon de ſuivre leur caprice, font davantage voir leur bêtiſe. A l'égard de ceux-là, dis-je il me ſemble que je ne ſçaurois par trop m'élever ici contre eux, pour les obliger en cela de ſe ſoumettre à la raiſon naturelle qu'on veut leur enſeigner, & de ne point s'opiniâtrer à vouloir être les bourreaux des arbres, qu'on veut leur apprendre à traiter doucement, & à élever dans les regles.

Voici donc un arbre ſur lequel on avoit conſervé cinq belles branches bien fortes, & où la nature ayant ſuivi ſon cours ordinaire, en a produit quantité d'autres tant belles, que nous appellons branches à bois, que de petites, qui ſont celles pour l'ordinaire qui donnent le fruit: toute cette grande confuſion a lieu de nous embarraſſer davantage, que ces branches qui auparavant ſembloient n'être venuës que pour nous amuſer. Il en faut pourtant venir à bout. Examinant les nouvelles branches de mon Eſpalier les unes apres les autres, j'en choiſis celles qui peuvent le plus contribuer à la beauté de ſa figure, & je les taille de même longueur que j'ay taillé celles ſur leſquelles elles ont pris naiſſance; c'eſt à ſix ou ſept yeux, ſuivant leur longueur; puis j'en retranche les autres à un écu d'épaiſſeur.

J'avertis encore, qu'en taillant quelque branche que ce puiſſe être pour former un arbre, qu'on ſoit ſoigneux de prendre toûjours garde aux deux yeux de l'extremité: je l'ay déja dit, & je le répete encore, ne pouvant trop imprimer cette maxime dans l'eſprit de ceux qui veulent ſe mêler de tailler les arbres: ce n'eſt que par cette obſervation qu'on ſçait comme il faut remplir les vuides d'un Eſpalier, ou d'un buiſſon; & ſans elles, toutes branches ne croiſſent que contre l'ordre.

Lorſqu'on a choiſi ſur tous les arbres qui pouſſent vigoureuſement les jeunes branches les plus propres à donner la figure à l'arbre, il faut obſerver, aprés avoir jugé ſi elles ſont aſſez fortes pour en produire deux à l'extrémité, de laiſſer les yeux tournez comme j'ay dit; ou en cas qu'il en faille entierement retrancher une, qui ſera toûjours la plus haute, que celle de deſſous ait pris la ſituation d'une telle maniere, que venant à être paliſſée ſans contrainte, elle plaiſe de ſe voir attachée ſi heureuſement.

OBSERVATION.

De deux branches qui ſeront venuës à l'extrémité, celle qu'on voudra couper (au cas qu'il ſoit à propos de le faire) ſera toûjours choiſie la plus haute, pour deux raiſons.

Premierement, parce que c'eſt toûjours celle-là qui naturellement contribuë le plus à former un arbre à ſouhait; joint à cette raiſon, que la playe qu'on fait dans une extrémité, eſt toûjours plutôt recouverte que celle qu'on fait ailleurs.

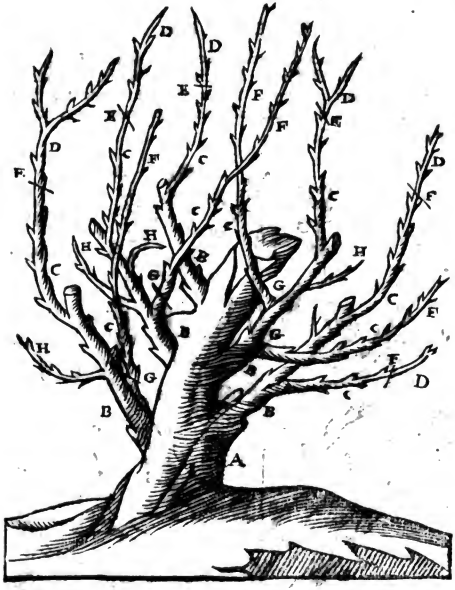
Et en ſecond lieu, c'eſt que (comme il n'eſt rien de plus deſagreable à la vuë, que de voir des playes ſur les branches d'un arbre) on évite cet inconvénient en taillant ainſi.

A. Ar-

Digitized by Google

EXEMPLE.

A. Arbre. B. Cinq belles branches conservées. C. Belles branches & en quantité venuës sur les cinq premieres. D. Branches qu'on laisse pour la figure de l'Espalier. E. Où il les faut tailler. F. Branches à retrancher. G. Endroit où on doit les retrancher. H. Petites branches qu'il faut laisser entieres.



Mais si la sève monte avec tant de force dans un autre arbre de pareille nature, qu'il soit impossible de le réduire à fruit, sans de certaines précautions qui luy sont essentielles; quelles seront celles que je prendray pour lors? car on doit sçavoir, & j'en avertis, que ce n'est point une sève abondante qui fait le fruit, mais que c'en est une médiocre: ainsi, à parler naturellement, il est nécessaire de trouver des moyens pour arrêter cette impétuosité: cherchons-en donc qui y soient efficaces.

Il n'est pas que dans un tel arbre, il n'y vienne des branches tellement situées, qu'on ne les puisse conserver, non pas pour la beauté de l'arbre, ny pour l'abondance des fruits, mais seulement pour attirer à elles une partie de la sève, qui monte trop abondamment dans cet arbre.

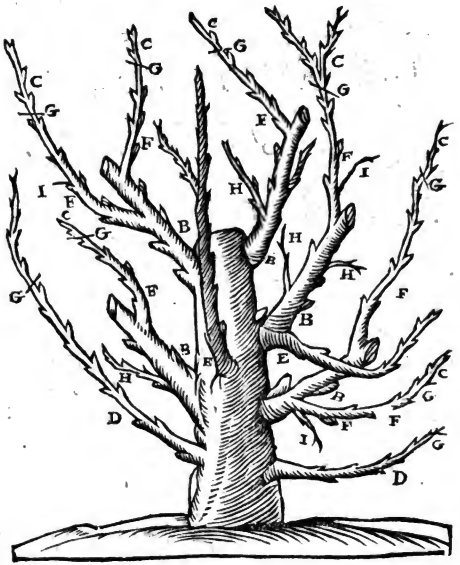
Ces grosses branches seront choisies de telle maniere, que sur quelque arbre qu'elles

les soient, elles n'en pourront gâter la figure, ny nuire aux fruits qui y viendront, & ne seront considerées que comme branches auxiliaires, & dont on déchargera l'arbre, lorsque cette séve sera ralentie: ce qui fait qu'on les taille sans aucune observation, mais toûjours longues.

Pour les branches qu'on veut conserver pour la figure de l'arbre il faut les tailler à l'ordinaire, quant à la situation des yeux, mais de deux yeux plus longues que les précedentes; les petites bonnes seront conservées, & les chifonnes ôtées.

EXEMPLE.

A. Arbre. B. Cinq branches de l'année précedente. C. Plusieurs grosses branches crues sur les cinq premieres. D. Grosses branches bien situées, & conservées comme branches à retrancher dans un temps. E. Branches à retrancher. F. Branches à conserver. G. Endroit où il faut les tailler. H. Petites branches bonnes. I. Branches chifonnes qu'il faut ôter.



OBSERVATION.

Si l'arbre, malgré ces premieres précautions, est toûjours en fougue, il faut l'année suivante allonger sa taille jusqu'à un pied, si on le peut faire, crainte qu'une trop

trop grande confuſion de branches, ne vienne à le rendre difforme, devant être perſuadé qu'à moins qu'on ne donne à la ſéve dequoy s'épancher en pluſieurs endroits, lorſqu'elle eſt abondante, elle ne peut qu'elle ne cauſe beaucoup de deſordre, lorſqu'elle monte dans un petit eſpace qui la contient, jusqu'à faire changer les boutons à fruits en yeux propres à donner du bois; mais lorſque cette impetuoſité ſera paſſée, il faudra être ſoigneux de le remetre à ſa premiere taille; c'eſt-à-dire de tailler au quatre ou cinquiéme œil.

Comme il n'eſt point de ſecrets qu'on n'invente pour faire prendre du fruit à un arbre, qui par une trop grande abondance de ſéve ne jette que du bois, voicy encore une maniere de tailler en cette occaſion qui me ſemble aſſez bonne pour y réuſſir.

Je ſuppoſe qu'un arbre ait cinq ou davantage de belles branches de l'année précedente, & que la ſéve y agiſſant avec impetuoſité, y ait fait ſur une de ces premieres conſervées, quatre autres belles branches dans un ordre bon & mauvais; & que ſur les autres branches, elle en ait auſſi produit, mais non pas en ſi grand nombre, & qu'elle ait auſſi garni cet arbre de beaucoup d'autres petites branches: pour lors je taille le corps de l'arbre à l'ordinaire, ne manquant point d'y faire les obſervations néceſſaires, & que j'ay déja marquées, y laiſſant le plus de petites branches qu'il eſt poſſible, pouvu qu'elles ne faſſent point de confuſion. Je pratique ainſi cette taille juſqu'à la belle branche, qui a jetté quatre autres belles, qui ne peuvent pas ny pour la beauté, ny pour la fécondité de l'arbre, demeurer toutes quatre dans leur place d'origine: il eſt donc queſtion de ſçavoir combien il en faut laiſſer, & quelles ſont celles qui reſteront c'eſt-à-dire, les hautes ou les baſſes.

A l'égard du nombre qu'il en faut laiſſer, deux ſuffiront; & pour ſçavoir quelles ſeront ces heureuſes, je dis qu'il n'importe que ce ſoit ou les deux d'en-bas, ou les deux d'en-haut; mais quant à la maniere de les couper en l'un des deux endroits; c'eſt ce qu'il faut ſçavoir, ces branches hautes ou baſſes ſe coupant differemment.

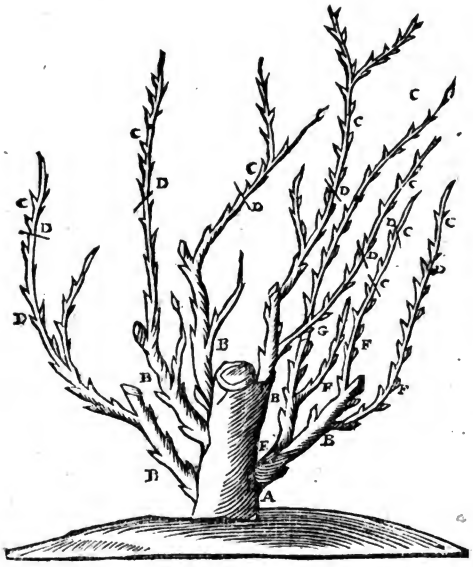
Car premierement, ſi ce ſont les branches d'en-haut qu'on choiſit pour reſter, je fais de celles d'en bas des crochets de deux pouces de long, ſoit que ces branches ſe jettent en dedans, ou aux côtez de l'arbre: mais ſi ce ſont les belles que je fais ſauter, je coupe celles de deſſus en moignon.

Suivant la force de la branche, on peut, ſi l'on veut, de ces quatre nouvelles branches n'en laiſſer qu'une, ſoit en-haut, ſoit en-bas, & faire comme je viens de dire.

Digitized by Google

EXEMPLE.

A. Arbre. B. Plusieurs belles branches de l'année precedente. C. Branches nouvellement venuës. D. Où elles doivent être taillées. E. Branche sur laquelle il en est venu quatre belles bien & mal placées. F. Branches qu'on laisse. G. Branches ôtées & taillées en crochet.



OBSERVATION.

Quand une branche laissée longue pour fruit, est devenuë extrémement grosse, & qu'à son extrémité elle en a produit une ou plusieurs, & que celles qui étoient disposées à jetter de beau bois n'en ont donné que de fort foible; pour lors changeant de taille, comme la nature change d'ordre, il faut traiter les premieres comme branches à bois, & les secondes comme branches à fruit.

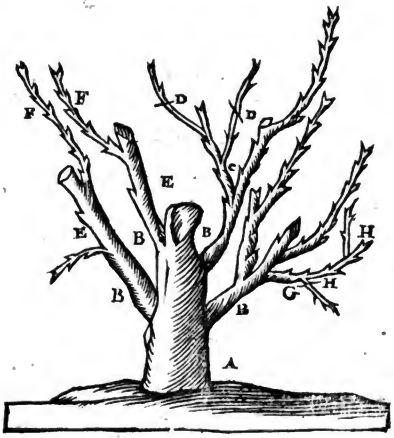
Toutes branches, pour ne point laisser son arbre dégarni par le bas, doivent ne point être taillées trop longues, si ce n'est dans les arbres où la sève agit avec trop d'impetuosité.

Il arrive quelquefois, comme je viens de dire, qu'une branche à fruit a changé de nature, & qu'elle a poussé des branches; en ce cas, ces sortes de branches ne doi-

doivent point auſſi être coupées longues: & lorſqu'une branche du génie dont eſt celle cy-deſſus, a pouſſé du bois, au lieu de donner du fruit, & qu'elle eſt foible à cauſe de ſa vieilleſſe; on obſervera de tailler ces branches en moignon, en telle ſorte qu'il n'y revienne plus rien à ſon extrémité.

EXEMPLE.

A. Arbre. B. Quelques belles branches bien ſituées. C. Branche laiſſée pour fruit, à l'extrémité de laquelle ſont venuës d'autres branches. E. Endroits où il les faut tailler. E. Branches à bois qui ont peu profité. F. Branches venuës deſſus ces branches à bois & laiſſées ſans tailler. G. Autre branche à fruit foible; & qui pourtant a pouſſé des branches. H. l'endroit où ces branches doivent être coupées.



Des Buiſſons.

Je n'ay rien dit de la taille de l'eſpalier qui ne convienne à celle du buiſſon; il n'y a que la forme à obſerver differemment, & quelques remarques qui ſont propres à celuy-cy, & qui ne valent rien pour celuy là.

Lorſque j'ay parlé de ces groſſes branches gourmandes que j'ay conſeillé de laiſſer ſur un eſpalier pour y conſumer une partie de la ſéve qui s'y jette avec trop d'abondance, ſuppoſé que cet inconvénient arrive, j'entens avec juſte raiſon qu'on en doit faire la même choſe ſur un arbre en buiſſon, pourvu que lorſque cette ſéve ſera ralentie, & que de cette ſeconde taille il ſoit venu d'autres branches qui commenceront de rendre le buiſſon ouvert, pourvu, dis-je, qu'on ôte ces groſſes branches gourmandes & qu'on reprenne ſa taille comme de coutume.

Ce que c'eſt que tailler à l'épaiſſeur d'un écu.

Couper à l'epaiſſeur d'un écu, ſe pratique ordinairement ſur les groſſes branches

qu'on veut ravaller, & qu'on ne juge pas de couper en moignon: cette maniere de tailler eſt d'un grand profit, & je conſeille de ne la point négliger lorſque l'occaſion le requerera, puiſque c'eſt d'elle que nous viennent tant de petites branches qui ſont celles que nous appellons fécondes.

CHAPITRE XX.

De la taille des Eſpaliers qui ont acquis toute leur forme.

UN Eſpalier à l'âge de quatre ans doit avoir acquis toute ſa forme, ſuppoſé qu'il ne luy ſoit arrivé aucun accident, & qu'il ait été bien conduit; mais ce n'eſt pas aſſez juſqu'à cet âge qu'un Jardinier y ait apporté tous ſes ſoins, il faut encore qu'il les continuë juſqu'à ce que la vieilleſſe ou quelqu'autre inconvénient l'ait rendu incapable de ne plus porter aucun fruit, & ne meriter plus par conſéquent que d'être arraché: car juſqu'à ce malheur, un arbre pour être fécond, demande qu'on le gouverne avec toutes les précautions qui luy ſont eſſentielles; autrement c'eſt un abus d'eſperer d'un eſpalier aucun avantage.

Mais avant que d'entrer dans un long détail des obſervations qu'il y a encore à faire ſur la taille d'un arbre en eſpalier qui eſt tout formé, j'ay jugé à propos de donner à remarquer cinq points principaux, qui étant exactement obſervez feront qu'un Jardinier ne perdra point ſon temps à conduire un arbre.

Premierement, il faut être ſoigneux de proportionner la charge de l'arbre à ſa force; autrement on court riſque de le ruiner bien tôt.

Secondement, en taillant, de prévoir aux branches qui dans l'ordre de la nature doivent venir de celles qu'on taille; ce dont on juge par les yeux qui regardent le lieu vuide, où ces futures branches peuvent être les mieux placées pour donner une belle figure à l'eſpalier.

En troiſiéme lieu, d'arracher comme indignes de nos ſoins, tous arbres qui jauniſſent à la fin de l'Eté ſans avoir bien pouſſé, ainſi que ceux qu'on voit tous les ans mourir à l'extrémité de leurs branches.

Quatriémement, on ne s'amuſera point de garder aucuns Péchers qu'on verra beaucoup atteints de la gomme, ni ceux auſquels les fourmis feront une cruelle guerre, juſqu'à en alterer beaucoup le corps de l'arbre: car ce ſeroit peine perduë.

Et enfin en cinquiéme lieu, de regarder comme arbres inutiles, ceux qui ne ſont chargez que de méchantes petites branches, qu'on reconnoîtra être de faux bois; devant être perſuadé qu'en telle occaſion, quelques ſoins qu'on pût apporter aprés un arbre, on n'en feroit jamais choſe qui vaille.

Ces cinq points obſervez, je veux tailler un eſpalier qui eſt déja tout formé; mais qui ſi-tôt que je m'en approche me préſente aux yeux à la verité des anciennes branches fort bien conduites, & d'autres de l'année précedente dans une ſituation aſſez avantageuſe; mais parmi tout ce bel avantage, j'y apperçois des choſes qui m'embarraſſent. D'abord ſur quelques branches paliſſées qui ſe portent un peu de côté, j'y en vois ſortir d'autres petites que je reconnois être branches gourmandes, & deſqueiles je ne me puis ſervir pour la beauté de mon arbre, ny pour fructifier.

Pour lors rappelant tous mes principes à mon ſecours, je juge que naturellement je dois les couper ou en talus, ou à l'épaiſſeur d'un écu: ou en talus, ſi la branche que je veux couper eſt mal placée, en telle ſorte que la coupant autrement, la nouvelle branche qui en proviendra ſe jette en-dedans ou en-dehors; ce qu'il faut éviter: & à l'épaiſſeur d'un écu, ſi les branches étant en une bonne ſituation, je n'ay rien à apprehender des nouvelles futures pour la beauté de mon eſpalier. Ailleurs je remarque des petites branches qui ſont branches à fruits, qui en pouſſent d'au-

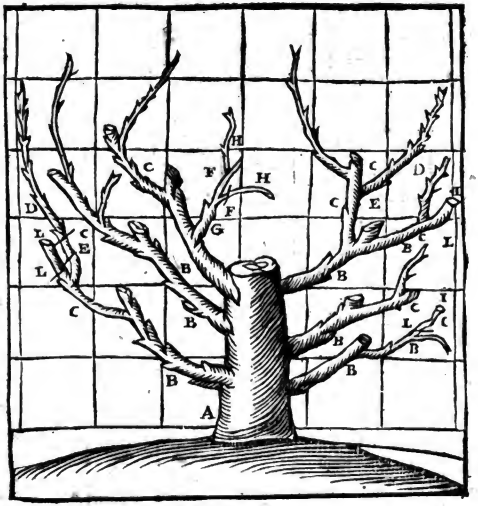
Digitized by Google

d'autres à leur extrémité ; toute cette production me déplaît, ce qui m'oblige à couper en moignon ces nouvelles venuës à l'endroit de leur origine : & si malgré moy la nature s'opiniâtre à y en vouloir faire jetter d'autres, pour la tromper, je coupe tout-à-fait cette petite branche féconde à l'épaisseur d'un écu prés de sa source.

Ce n'est pas encore assez ; je trouve sur ce même arbre des argots qui sont secs, & comme c'est une mal-propreté en fait de taille de les laisser, je ne balance point aussi d'en décharger cet arbre.

EXEMPLE.

A. Arbre palissé. B. Anciennes branches bien conduites & taillées. C. Branches de l'année précedente bien conduites aussi. D. Petites branches de faux bois, sorties du dessus des branches qui se portent de côté. F. Petites Branches coupées en talus. F. Petites Branches coupées à l'épaisseur d'un écu. G. Petite branche à fruit qui en a poussé d'autres à son extrémité. H. Petites branches venuës à l'extrémité d'autres petites fécondes & coupées en moignon. I. Argots secs. L. Endroit où il les faut couper.



Un arbre a poussé des branches médiocrement vigoureuses ; ce qui est cause dans cette année qu'on n'a sçu quel espoir on devoit en attendre dans la suite : l'année suivante la nature nous trompant agréablement, a fait sortir de ce même arbre trois nouvelles branches bien nourries ; voilà un changement qu'on n'esperoit pas. A quoy faut-il pour lorsqu'un Jardinier se détermine ? les premieres ont des branches d'esperance, & les secondes ne sont que branches de faux bois ; celles-là à la verité, comme filles ainées de leur mere par un droit qui leur est dû, ont droit de rester ; &

Digitized by Google

celles-ci, ſi elles ont été aſſez heureuſes que de venir dans un endroit bien ſitué pour contribuer à la belle figure de l'eſpalier, demeureront auſſi ; autrement on les fera ſauter, en obſervant de les couper comme j'ay déja dit pluſieurs fois.

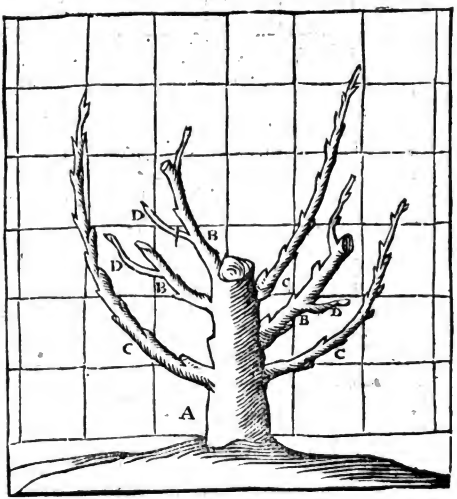
Si ces nouvelles branches reſtent, ce n'eſt que dans l'eſperance de s'en ſervir dans la ſuite, comme d'un ſecours pour renouveller cet arbre, lorſque ſes branches anciennes ſe ſeront épuiſées à donner leurs fruits ; ce qui ſe pratique en coupant ces branches vieilles venuës, pour y laiſſer les nouvelles à leur place.

Mais ſi ces nouvelles branches croiſſent mal ſituées, ſans balancer on les retranche entierement, afin d'en attendre quelque choſe de plus avantageux.

Et pour conduire ce même arbre dans les regles veritables de la taille, ſi l'on voit qu'il ſoit garni de branches foibles, que nous avons dit être bonnes pour le fruit & devoir pour cette raiſon être conſervées, nous n'aurons pour lors aucun égard pour elles ; la ſéve, qui les a négligées, pour ainſi dire, nous montrant que c'eſt aſſez qu'elles les nourriſſe, ſans qu'il ſoit beſoin que le fruit vienne luy dérober une partie de cette ſubſtance qui n'eſt déja que fort médiocre. Ainſi, il faut ſeigner d'ôter telles petites branches, & de chercher le fruit dans les plus fortes.

EXEMPLE.

A. Arbre paliſſé. B. Branches médiocrement vigoureuſes. C. Trois nouvelles branches bien nourriers, ſorties du pied de l'arbre dans une bonne place, & qu'il faut garder. D. Petites branches à fruit, mais trop foibles pour être conſervées, coupées à l'épaiſſeur d'un écu.



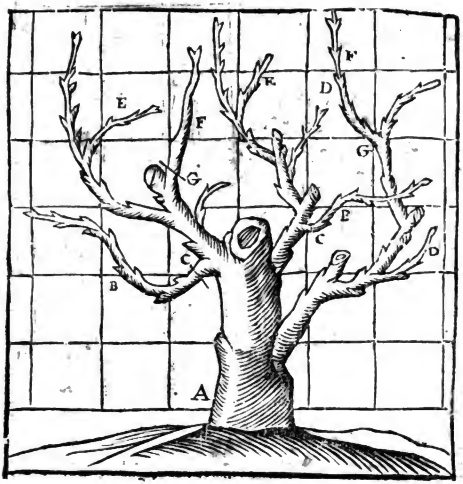
Il arrive quelquefois qu'une branche ſituée d'une maniere, fait le dos de chat lorſ-

lorſqu'elle eſt paliſſée : cet aſpect eſt fort déſagreable dans un eſpalier, & c'eſt un défaut qu'on ne peut recorriger, qu'en coupant l'année d'aprés cette branche à un écu d'épaiſſeur, afin que de cet endroit il en ſorte une nouvelle qui ait meilleure grace.

Il arrive encore qu'un arbre jette de petites branches à fruit qui ſont menuës par le bout : telles branches ne ſont jamais bonne fin, ſi on ne les racourcit ; excepté celles qui ſont trop éloignées du cœur de l'arbre, qu'on ôte ordinairement en moignon, à cauſe qu'en tel endroit la ſéve ne les favoriſe gueres ; à la difference des groſſes qu'elle ſe plaît d'aller chercher loin, & qu'on doit abſolument retrancher, ſi l'on veut que l'arbre reçoive autant de ſubſtance qu'il luy en faut pour le nourrir.

EXEMPLE.

A. Arbre paliſſé. B. Branche couchée en dos de chat & qu'il faut ôter. C. Endroit où il en faut couper l'année ſuivante. D. Petites branches dont l'extrémité eſt menuë, & qu'il faut racourcir en les rompant avec les doigts. E. Petites branches éloignées du cœur de l'arbre & qu'il faut couper en moignon. F. Groſſes branches éloignées & qu'il faut couper dans leur ſource. G. Endroit où il les faut couper.



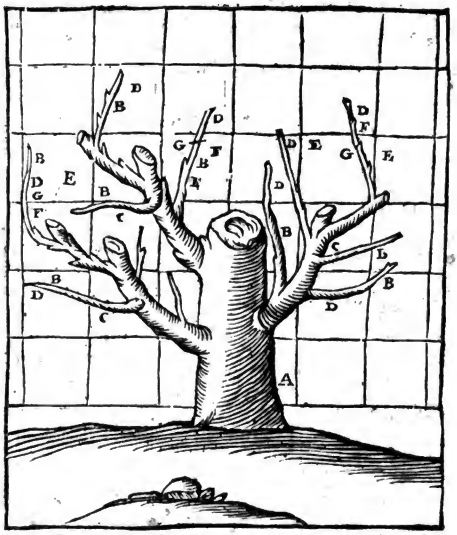
Tout ce qui paroit utile, bien ſouvent faute de le ſçavoir ménager, devient nuiſible. Un arbre eſt chargé de quantité de petites branches d'eſperance, que j'ay toûjours conſeillé de conſerver ; mais ces branches ſont toutes droites : & comme la ſéve qui n'aime rien tant que ces voyes-là pour monter, ne manque gueres d'y cauſer de la confuſion, on a pour lors la précaution de retrancher celles dont la ſituation n'eſt pas bonne, & d'en racourcir une par-

partie, ſans laquelle précaution un arbre eſt bien-tôt en danger de ſe dégarnir par le bas.

Lorſqu'on taille ce même arbre, on apperçoit quelques vuides que les veritables regles de la taille veulent qu'on rempliſſe, & on ne trouve pour cela que des branches à fruit dont il faut de néceſſité ſe ſervir, ce qu'on fait: mais de dire que telles branches garniſſent long-temps les endroits où on les a jugé néceſſaires, non; car le génie dont elles ſont, ne permet pas qu'elles ſe contrefaſſent plus de deux ou trois ans: ainſi ces branches reprenant leur premiere nature, délaiſſent abſolument leur place, qui demeure vuide, ſi dés le commencement qu'on s'eſt apperçu de ces défauts, on n'a pris ſoin en taillant de leur en ſubſtituer d'autres.

EXEMPLE.

A. Arbre paliſſé. B. Petites branches en quantité, propres à fruit & s'élevant en haut. C. Celles qu'il faut ôter. D. Celles qu'il faut racourcir. E. Vuides à remplir. F. Branches à fruit bien nourries, dont on ſe ſert pour cela faute d'autres. G. Endroit où il les faut couper.



Un jour un Jardinier fort embarraſſé à tailler un arbre, à cauſe qu'on le regardoit, apperçut deſſus une groſſe branche courte à l'extrémité de laquelle étoit venuë une autre groſſe branche. Il ne ſçavoit qu'en faire; tantôt ſur cette nouvelle branche il porta ſa ſerpette à deux yeux; tantôt à trois; & enfin, ſuivant le raiſonnement qu'il avoit fait en ſoy-même, il revint au premier œil, où enfin il coupa cette bran-

branche. Il croyoit avoir fait le plus beau chef-d'œuvre du monde, juſqu'à ce qu'un autre plus habile qu'il n'étoit, luy dit qu'apparemment il ne prévoyoit pas que ſi dans cette branche nouvellement coupée il y en naiſſoit une autre, elle emporteroit toute la ſéve, en telle ſorte que donnant à la mere branche qui n'étoit pas garnie une longueur trop menuë & trop étenduë, cela ſeroit trop deſagreable aux yeux, & même contre les regles de la taille; qu'ainſi, pour empêcher cet inconvénient, il la falloit couper en moignon, pour obliger la ſéve de produire ſur cette branche où cette taille ſeroit faite, d'autres branches qui garniroient admirablement bien l'endroit où elles viendroient bien placées. Vaincu par cette bonne raiſon, ce Jardinier à demi ſçavant reprit donc ſa branche qu'il retailla en moignon.

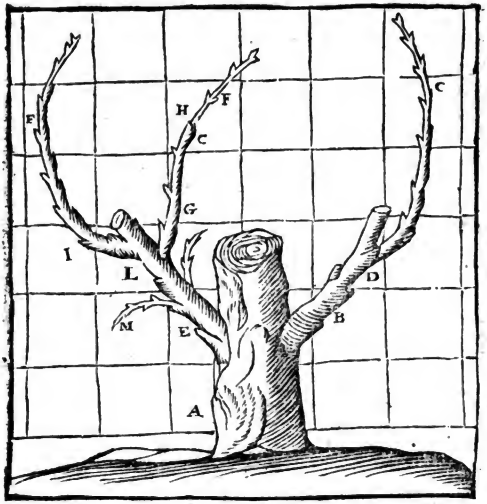
Un autre embarras luy ſurvint: l'arbre qu'il tailloit étoit un arbre vigoureux, & d'un autre côté où étoit la branche qu'il venoit de tailler, j'en voyois une autre qui étoit forte, & à l'extrémité de laquelle ſortoient deux autres branches bien nourries; rien ne manquoit par le bas de celle qui les portoit, tout en étoit bien garni; il n'étoit donc plus queſtion que de regarder ce qu'on feroit de ces nouvelles branches; les laiſſer toutes deux, ce ſeroit mettre en danger celles qui ſeroient au-deſſous, d'être ruinées dans peu de temps; à cauſe de la ſéve, qui ſe portant naturellement en-haut, ſe jetteroit la plus grande partie dans ces hautes groſſes branches, & délaiſſeroit trop, par conſéquent, les petites à fruit qui leur ſeroient inferieures: de les ôter auſſi toutes deux, la forme de l'arbre ne le veut point, non plus que le bas de cet arbre, qui a ce qui luy faut pour être beau. Il s'agit donc d'en ôter l'une ou l'autre: Mais laquelle choiſir; voilà mon homme en peine; à la verité d'autres que luy douteroient en pareille occaſion: la plus haute de ces deux branches nouvelles venuës eſt plus groſſe que celle de deſſous; & jugeant que ſi on la laiſſe elle pourroit trop emporter de ſéve, ce qui ne ſe pourroit faire qu'au préjudice de celles qui ſeroient au-deſſous d'elles, on ſe détermine à l'ôter, en la coupant en moignon, à cauſe qu'on trouve que celle qu'on laiſſe a pris aſſez de nourriture, ſans qu'il ſoit beſoin de luy en donner davantage. Voilà ce qu'un habile Jardinier fait, & ce que ne faiſoit pas celuy dont je parle, qui coupant indifferemment ces deux branches, les laiſſoit toutes deux, voyant qu'elles garniſſoient un beau vuide qu'il n'étoit pas encore temps de remplir; ainſi en luy montrant ſa faute, il tailla ces deux branches, comme je viens de dire.

Cette avanture que j'ay vuë & que je rapporte icy, ſervira d'inſtruction à ceux qui en taillant, ſe trouveront en même hypotheſe.

Digitized by Google

EXEMPLE.

A. Arbre vigoureux. B. Branche vigoureuſe dégarnie. C. Autre branche forte venuë à l'extrémité de la précedente. D. Endroit où il la faut couper en moignon. E. Autre branche vigoureuſe d'un autre côté. F. Deux branches fortes, venuës à ſon extrémité. G. Branche qu'on laiſſe. H. Où elle doit être taillée. I. Branche qu'on ôte. L. Endroit où on l'ôte, & où on la coupe en moignon. M. Branches au-deſſous de ces deux groſſes.



Comme les arbres jettent differemment, on voit ſouvent qu'une groſſe branche ſur un arbre en a pouſſé trois à ſon extrémité, dont la plus haute eſt paſſablement groſſe, la milieu branche à fruit, & celle de deſſous plus groſſe que les deux autres. Tel ordre de la nature donne un peu à penſer à un homme qui taille un arbre. Mais voicy pour l'ordinaire ce qu'il faut faire: ſi la plus haute eſt bien placée, on s'en ſert pour la figure, laiſſant entiere celle à fruit: & coupant en talus la plus groſſe de deſſous.

La raiſon m'en paroit aſſez naturelle; premierement, parce que trouvant une branche bien placée à former mon eſpalier, je ne ſçaurois faire plus ſagement que de la laiſſer; en ſecond lieu, donnant toute liberté à celle qui eſt féconde, je ne fais en cela que ce que je dois faire; & en troiſiéme lieu, coupant celle de deſſous qui eſt la plus groſſe en talus, j'en agis en habile Jardinier: ſi je la laiſſe entiere, toute la ſéve s'y va jetter, & abandonnera par conſequent les deux autres ſuperieures.

Mais

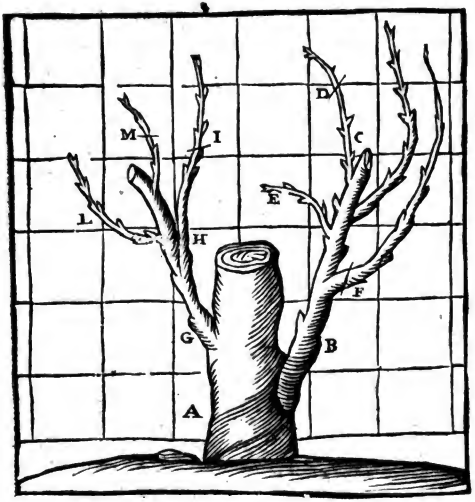
Mais vous accordez, m'objectera-t-on, que le cours naturel de cette sève étoit toûjours de monter dans les parties supérieures de l'arbre; il est vray: mais pareille à un ruisseau, qui sans se revolter contre sa source, se trace bien souvent une autre voye que celle qui luy est ordinaire; même cette sève s'étant ouvert un passage contre l'ordre de la nature, se porte dans des lieux où on ne s'attend pas, & ce sont ces sortes de changemens qui font connoître l'habileté d'un homme qui taille un arbre; ainsi j'ay donc raison de dire de tailler ces branches, comme je le viens d'enseigner.

Mais au contraire, si la branche qui occupe le dessous se trouve dans une situation meilleure pour la figure de l'arbre que celle qui est la plus haute, on peut si l'on veut changer de sentiment, en taillant cette branche de dessous comme branche à bois, laissant celle du milieu entiere, & traitant la plus haute comme une branche à fruit; mais il faut que ce soit en vuë de ne la conserver en cet endroit qu'un peu de temps, supposé que l'arbre soit vigoureux, & qu'elle ne fasse point de confusion; autrement on la coupera en talus, au lieu de l'emporter tout-à-fait; cette derniere façon de la couper étant dangereuse, (luy faisant trop prendre de nourriture) de changer en elle la bonne disposition qu'elle a de produire du fruit, en celle qu'elle prendroit de ne jetter que du bois.

Mais au cas qu'il faille ôter celle de dessous, d'où vient me dira-t-on la couper en talus, & non pas autrement? c'est qu'il est question que ne l'ayant pas trouvée dans une situation assez bonne pour la figure de mon arbre, & n'envisageant plus par conséquent cet endroit pour être rempli d'une branche à bois; il est question dis-je, d'en appeller une qui soit propre à donner du fruit; en quoy l'on réüssit merveilleusement bien, par le moyen de la taille en talus.

EXEMPLE.

A. Arbre paliſſé. B. Groſſe branche qui en a pouſſé trois à ſon extrémité. C. La plus haute de ces trois nouvelles médiocrement groſſe. D. Endroit où elle doit être taillée. E. Petite branche à fruit laiſſée entiere. F. Troiſiéme branche de deſſous coupée en talus. G. Autre branche qui a auſſi jetté trois branches à ſon extrémité. H. Branche de deſſous bien placée, & qu'on laiſſe pour la forme de l'arbre. I. Endroit où il faut la tailler. L. Petite branche laiſſée entiere. M. Branche la plus haute taillée à l'extrémité, comme branche à fruit.



Ce que c'eſt que couper en talus.

J'ay déja tant de fois parlé de la taille en talus, que je ne crois pas devoir paſſer plus avant, ſans dire ce que c'eſt: tailler en talus, ou en pied de Biche, c'eſt la même choſe; c'eſt couper une branche en telle ſorte que la coupe en ſoit un peu longuette & en pente: cette taille ſe pratique le plus ſouvent à l'égard de l'extrémité des branches qu'on taille, & ſur les branches qu'on coupe aux côtez de meres branches, lorſque l'occaſion le requiert; & cette coupe ſe fait de telle ſorte, qu'à l'extrémité d'en-bas il n'y reſte aucun bois, & en-haut l'épaiſſeur d'un bon écu.

Ce qui doit beaucoup chagriner un homme qui gouverne des arbres, eſt d'en avoir qui difficilement ſe mettent à fruit: & lorſque ce malheur luy arrive, je luy conſeille de laiſſer deſſus beaucoup de vieux bois, & ſur tout des branches à fruit, au bout deſquelles toûjours l'année d'aprés cette préſente taille, il en viendra encore d'autres, qu'il laiſſera encore ſans y toucher, & à l'extrémité auſſi deſquel-

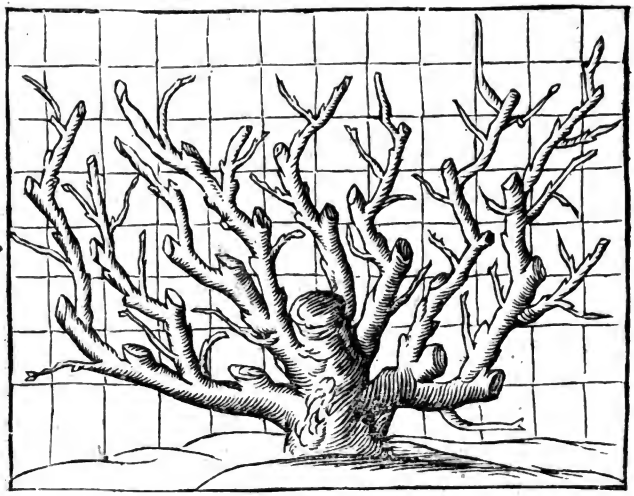
les

les dernieres branches venuës, la sève abondante en fera encore naître d'autres: Si bien que voilà des branches de trois poussées, au bout l'une de l'autre; de les laisser ainsi pour le coup, il n'y a pas d'apparence, car elles sont trop longues, & rendent la figure de l'arbre difforme; qu'en fera-t-il? il faudra pour lors que si les deux premieres ont trop de longueur, il fasse sa taille sur la seconde; ou bien, si elles sont comme la beauté de l'arbre les demande, qu'il taille la derniere en moignon dans l'endroit de son origine; mais qu'en observant ainsi ces choses sur cet arbre, on se garde toûjours d'y rien faire en confusion.

EXEMPLE.

A. Arbre poussant tout en bois. B. Quantité de petites branches vieilles & laissées sur cet arbre. C. Autres branches venuës à l'extrémité de ces premieres. D. Deuxiémes branches crües au bout de ces premieres. E. Endroit où il les faut tailler, à cause des deux premieres qui sont trop longues. F. Endroit où il les faut tailler en moignon, à cause de la juste longueur qu'ont ces deux premieres. G. Deux branches mal placées à ôter en moignon.

Figure d'un Eſpalier.



Des Buiſſons tout formez.

On doit être perſuadé que ce que je viens de dire des eſpaliers tout formez, regarde auſſi les buiſſons qui ont acquis entierement leur figure, excepté quelques obſervations que voicy, & qui leur ſont particulieres. Par exemple, on ſçait bien que les branches d'un buiſſon n'ont rien qu'elles-mêmes qui leur aide à ſupporter le fardeau des fruits qu'elles produiſent; c'eſt pourquoy, plus qu'à l'eſpalier il en faut conſiderer la force, afin qu'y porportionnant les boutons, ces branches, ſans ſuccomber deſſous, portent leurs fruits juſqu'à leur entiere maturité.

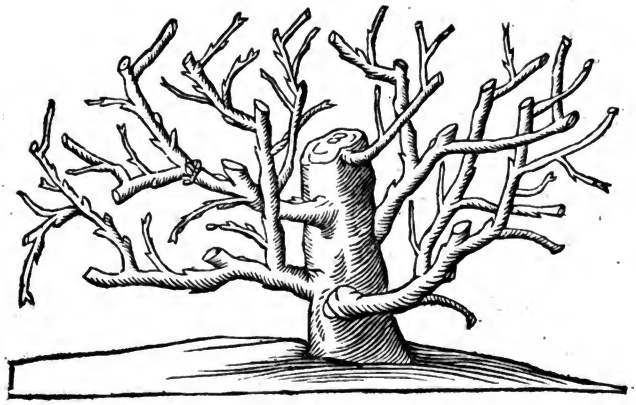
Il faut obſerver qu'un buiſſon qui eſt d'une eſpece à rapporter beaucoup de fruits & de bien gros, doit toûjours être taillé court, pour faire en ſorte qu'entrainé par la peſanteur du fardeau qu'il porte, il ne s'ouvre point trop; telle forme ſi ouverte n'étant point belle dans un tel arbre.

Un buiſſon qui ſeroit défectueux d'un côté, par une hauteur inégale de branches, ſoit par accident, ou naturellement, pour parvenir à acquerir une belle forme, ſe trouveroit bien heureux que la nature luy eût fait naître de ce mauvais coté-là une nouvelle branche de faux bois, & bien nourrie: car pour lors cette branche étant taillée longue, commenceroit à le rendre plus agréable à la vuë.

Toutes branches pour peu qu'elles ſoient mal ſituées, doivent être retranchées de deſſus un Buiſſon, ſi l'on ne veut qu'il paroiſſe tout boſſu.

Figu e

Figure d'un Buiſſon.



Maximes ſur la taille des Arbres.

De ce qu'il me reſte encore à dire de la taille des arbres, j'ay cru devoir le réduire en Maximes, tant pour la plus facile intelligence de ceux qui les liront, que pour la néceſſité des préceptes qu'elles renferment.

PREMIERE MAXIME.

Quiconque veut bien tailler un Arbre, doit retrancher de deſſus toutes les petites branches qui prennent leur naiſſance d'autres branches menuës; car il n'y a rien à en eſperer, la ſéve leur étant trop peu favorable.

II. MAXIME.

Tout Jardinier, avant de couper une branche, doit toûjours regarder le lieu d'où elle ſort, afin de juger ſi elle pourra produire les effets que nous en attendons.

III. MAXIME.

La premiere obſervation qu'on doit faire avant que de tailler un Arbre, eſt de jetter les yeux ſur le vieux bois, pour voir s'il n'y a point défauts par rapport à la taille précedente, s'il y en a, les corriger.

IV. MAXIME.

Toute branche qui croiſe, ſoit dans un eſpalier, ſoit dans un buiſſon, doit être retranchée, à moins que dans un eſpalier elle ne ſerve à remplir néceſſairement un vuide, ou qu'elle ne contribuë à la beauté de ſa figure, ou bien enfin que ce ne ſoit une branche à fruit, qui en quelque endroit & de quelque maniere qu'elle puiſſe être ſituée, a toûjours bonne grace.

V.

Digitized by Google

V. MAXIME.

Une des bonnes Maximes de tailler un eſpalier, eſt de le dépaliſſer tout entier, avant que d'y rien couper; autrement ce n'eſt qu'une pure nonchalance, dont on peut à bon droit accuſer un Jardinier; & il y en a même qui le font lorſqu'il s'agit au mois de May de paliſſer les jets de l'année.

VI. MAXIME.

On doit remarquer, que tout arbre qui pouſſe avec trop de vigueur, doit être tenu plus long qu'un autre où la ſéve ne ſe jette pas en ſi grande abondance, ſoit à côté, ſoit en-bas, ſoit en-haut.

VII. MAXIME.

J'ay déja averti, & j'en avertis encore, qu'il faut abſolument ôter de deſſus un arbre toutes les petites branches maigres, & qui ne ſont bonnes à rien, comme des ſujets propres ſeulement à prendre, & à ne rien rendre.

VIII. MAXIME.

Qu'on obſerve exactement lorſqu'on ôte une haute branche de deſſus une baſſe, de le faire le plus promtement; & que ſi c'eſt une haute qu'on conſerve, de couper en talus celle de deſſous.

IX. MAXIME.

Pour bien tailler un arbre, il faut toujours couper une branche courte entre deux longues; l'année ſuivante la branche courte ſera taillée longue, & la longue courte; c'eſt le ſecret d'avoir de beaux fruits, & de conſerver les arbres bien garnis.

X. MAXIME.

La pouſſe d'Aouſt ne fait jamais de fruit, à cauſe que le bois n'en eſt pas aoûté; c'eſt par cette cette raiſon qu'il le faut toûjours couper.

XI. MAXIME.

Les boutons à fruit étant les ſujets pour leſquels nous nous donnons tant de peine aprés les arbres, ſeront réligieuſement conſervez, comme étant l'eſperance des richeſſes que nous en attendons.

XII. MAXIME.

Si l'on déſire qu'un arbre paroiſſe bien garni, ſes branches ne doivent avoir de diſtance les unes des autres, que d'un doigt.

XIII. MAXIME.

Quand on voit ſur un arbre des branches à fruit, ſortir d'autres branches de pareille nature, il ne faut jamais les ôter, ſi ce n'eſt celles qui peuvent y apporter de la confuſion,

CHA-

Digitized by Google

CHAPITRE XXI.

De la taille des Espaliers, & des Buissons lorsqu'ils sont vieux; & des secrets pour leur faire prendre du fruit.

IL me semble que sans outrer la matiere dont je traite, je puis icy faire le parallelle d'un arbre, avec la maniere d'élever un homme, qui tel que cet arbre ne peut acquerir aucune perfection, si dés sa plus tendre jeunesse il n'a quelqu'un qui sçache le conduire.

Il est vray que la nature est la mere nourrice de toutes choses, mais bien souvent si l'art ne la perfectionne, on voit que tout ce qu'elle produit a des défauts si considerables, qu'à moins qu'une main bien habile n'ait pris le soin de les corriger, quelque estime qu'on en doive faire par rapport à la cause de son être, il devient toûjours le mépris de ceux qui le connoissent.

Et semblable à ces pierres précieuses, qui tirées nouvellement des lieux de leur origine, ne sont point estimées, si l'art d'un sçavant ouvrier n'a sçu leur donner la forme qui leur convient. De même un homme vit sans aucune politesse, lorsque sans les soins d'un habile maître, il n'a eu pour regle de sa conduite uniquement que son caprice; ainsi qu'un jeune arbre demeure, pour ainsi parler, toûjours brute, si le Jardinier ne le réduit de telle maniere, que cet arbre s'abandonnant aux soins qu'il a de luy, prend telle & telle figure qu'il luy plaît de luy donner.

Oüy, c'est ainsi qu'un enfant dans sa jeunesse est susceptible des impressions bonnes ou mauvaises qu'on luy donne, & que ses mœurs, selon ces impressions, luy attirent le plus ou le moins d'estime de tout ce qu'il y a de gens de bien, lorsqu'il vient à être connu d'eux.

Ainsi que l'homme, un arbre fruitier a ses âges distinguez; son enfance est le tems qu'il est en pepiniere; sa jeunesse est celuy où l'on reconnoît qu'il est assez fort pour être arraché de cet endroit; & mis ensuite dans une place qu'on luy destine, pour y donner des fruits dignes de luy, & dont il a obligation à l'industrie de celuy qui le conduit; ce qu'il fait quelque temps aprés qu'on s'est appliqué à l'y bien cultiver; & c'est cette production qui peut en luy prendre le nom d'âge viril, qui est celuy aussi où l'homme ordinairement donne de plus grandes marques de son sçavoir faire: enfin vient la vieillesse, si le ciel permet qu'on y parvienne, qui n'est pas un âge moins naturel aux arbres, qu'il l'est aux hommes.

Chaque âge dans un arbre, ainsi que dans un homme, demande des soins tout differens les uns des autres; dans son enfance on ne fait que se jouër avec un enfant, prenant néanmoins toûjours garde qu'il ne s'abandonne pas tout-à-fait aux mouvemens de la nature; ainsi agit on à l'égard d'un arbre: cet enfant commence-t-il d'entrer dans sa jeunesse, on change cette premiere maniere de l'élever, en une autre qui est de plus d'application & plus étroite; cet âge étant celuy où le sang est le plus boüillant dans l'homme, & par conséquent plus capable de le dissiper au-dehors, & de le laisser échaper par trop, si on n'étoit soigneux de le tenir en bride: & ne voyons-nous pas arriver le même effet dans les arbres, qui deviendroient, pour ainsi parler, des volontaires, si l'on ne sçavoit les réduire malgré eux? & comme tout ce qui est violent ne dure pas long-temps, aussi ces esprits vifs qui animent l'homme dans sa jeunesse, s'émoussant peu à peu, se ralentissent, & font que dans cet âge qu'on appelle viril, il en paroît plus moderé, & qu'il ne semble plus se porter qu'à vouloir écouter la raison; un arbre en fait la même chose; car dans le temps qu'il est parvenu à bien faire, l'on peut dire qu'ayant changé de génie, sa fougue s'est passée, & qu'au lieu de bois qu'il avoit coutume de jetter il ne donne plus que du fruit.

Digitized by Google

Tandis que tel âge se passe insensiblement, l'homme est tout surpris de se voir atteint de la vieillesse, qui est bien differente des âges d'auparavant; l'on en sçait les suites, sans qu'il soit besoin que j'en dise rien icy: & un arbre sujet à toutes sortes d'inconvéniens, parvient aussi à ce point, où lorsqu'il y est arrivé, ainsi que l'homme, il demande pour l'y maintenir, des traitemens tout autres que ceux qu'on luy a faits cy-devant; & la seule difference que je trouve entre un homme & un arbre qui sont vieux, est que celuy-cy, à moins qu'il ne soit malade, est toûjours fort vigoureux, & que celuy-là n'a plus que la foiblesse pour partage: cependant, comme les regles & les principes de la taille des jeunes arbres ont quelque difference entre celle des vieux arbres, qui sont sur l'âge; voyons aprés avoir parlé de ceux-là, les observations qu'il y a à faire sur ceux-cy.

Des vieux Espaliers.

Un Espalier qui est vieux, est ou vigoureux, ou foible, ou bien il est dans un état à ne rien demander davantage de luy.

Des Espaliers vigoureux.

Il n'y a point de Jardinier qui ne doive non-seulement être persuadé que plus un arbre a de vigueur, plus doit il être chargé de branches, tant en bois qu'en fruit; mais encore sçavoir en quel endroit, & de quelle maniere il les luy faut laisser.

Les branches qui compotent la figure de l'arbre, doivent toûjours être laissées longues d'un pied & demi, ainsi qu'une partie de celles que ces mêmes branches ont produites, & qui sont grosses aussi, & sur tout celles qui ont leur sortie en-dehors.

Aprés qu'on a choisi ces sortes de branches, comme les mieux placées; il reste à voir ce qu'on fera des autres qui les accompagnent: on les laisseroit encore volontiers toutes, si la figure de l'arbre ne s'y opposoit pas absolument; cela étant, je regarde celles qui ont pris naissance en-dehors, pour les couper en talus, ou à deux yeux de longueur; & au contraire, si elles sont du côté de la muraille, je les taille à trois yeux prés de leur sortie, à condition lorsque l'arbre viendra à prendre du fruit, de les emporter tout-à-fait de cette place, comme n'y étant d'aucune utilité.

Des Espaliers foibles.

La foiblesse de cet arbre demande qu'à son égard on agisse tout au contraire: sa maladie luy vient ou de racines, dans lesquelles, à cause de sa vieillesse, la séve ne fait pas les mêmes fonctions qu'auparavant; ou du défaut du fonds, qui par certaine qualité maligne, & contraire à sa nature, luy refuse en partie la substance dont il a besoin pour se nourrir comme il faut: & comme nous avons dit qu'à celuy-cy dessus, à cause de sa trop grande vigueur, il le falloit charger de beaucoup de branches, tant à fruit qu'à bois; on peut juger à cause de sa foiblesse, qu'il en faut tenir celuy-cy déchargé entierement & des unes & des autres, & tailler celles qui resteront de la longueur de cinq à six pouces seulement.

Ces sortes d'arbres, pour avoir trop peu de séve, sont fort sujets d'avoir des branches usées, & c'est à quoy on doit prendre garde, afin de les en décharger entierement, comme des sujets inutiles, ainsi que des autres petites branches menuës, qui ne sont jamais bonnes à rien, & qui sont celles qu'on appelle branches chifonnes; & si aprés tous ces soins pris, on s'appercevoit que tel arbre n'en fit pas mieux son devoir, il faudra l'arracher; & en planter un autre à sa place.

Se-

Digitized by Google

Secrets pour faire prendre du fruit à un arbre trop vigoureux.

Comme pour guerir une maladie il en faut toûjours conſiderer les cauſes premieres, afin d'y apporter les remedes efficaces; lorſqu'on voit un arbre pouſſer avec trop de vigueur, & qui ne fructifie point, on appelle cette vigueur un mal qui eſt en luy; car n'étant planté que pour nous donner du fruit, ce qui eſt le propre de ſa nature, & ne pouſſant que du bois, peut-on attribuer cela à autre choſe qu'à l'effet d'un mauvais temperament qu'il faut corriger?

Il eſt ſûr que ce trop de bois qui nous déplait, ne provient que d'une abondance de ſéve exceſſive, qui ſe jettant dans tout le corps d'un arbre, y cauſe un deſordre trés grand; & cette ſéve ne prenant ſon origine que des racines, on doit conclure que moins ſe trouvera-t-il en état de recevoir de ſubſtance. Ainſi perſuadé de cette raiſon qui eſt bonne, & aprés avoir traité cet arbre comme j'ay dit cy-deſſus il faut dans la ſource de ce mal, qui ſont ſes racines, en aller chercher la gueriſon, & foüillant au pied de l'arbre, en couper des plus groſſes d'un côté, de telle maniere qu'il n'en reſte pas la moindre partie qui puiſſe faire aucune fonction.

On ſera ſoigneux, auparavant que de faire cette operation, de juger combien on devra couper de racines; car qui iroit en retrancher beaucoup d'un côté tandis que de l'autre il y en auroit trés-peu, mettroit ſans doute l'arbre en danger de pouſſer avec tant de médiocrité qu'il pourroit bien en mourir.

J'ay vu pratiquer une autre choſe à l'égard des arbres qu'on ſçait être d'un génie à donner naturellement beaucoup de bois, tel qu'eſt la virgouleuſe avec autres; aprés que tels arbres ont été plantez deux ou trois ans, & qu'on voit qu'ils prennent leur train ordinaire, on les arrache de leur place, pour les planter ailleurs: j'en ay vu par ce moyen être réduits à la raiſon.

Il y en a, pour prévenir cet inconvénient, & ne point être obligez à replanter des arbres de cette nature, lorſqu'ils les plantent, qui ne les ététent point, & les laiſſent en cet état pendant deux ans; de telle ſorte que la ſéve dans ces commencemens n'étant pas beau-coup forte, par rapport aux branches qu'elle a à nourrir, & ſe faiſant pendant ces deux premieres années comme une eſpece de raiſon de ſe moderer dans la ſuite, à cauſe d'un certain épuiſement qu'elle reſſent; de telle ſorte, dis-je, que venantaprés ce temps à tailler ces arbres, elle agit dans eux comme nous le ſouhaitons.

Remarques concernant les vieux Eſpaliers.

Je ſuppoſe qu'un arbre ait été bien conduit juſqu'à ſa vieilleſſe, & je veux même que cela ſoit: cependant, ſi l'on n'y prend garde, c'eſt pour lors qu'il eſt dangereux qu'il ne tombe dans de grands défauts; en vain juſques-là auroit-on conſervé dans un eſpalier une égalité de branches: je dis encore, ſi l'on n'y ſoigne, ſes maîtreſſes branches voudront tellement dominer, qu'il eſt à craindre, ſi l'on ne ſçait les réduire, qu'elles ne rompent cette égalité qui fait ſa beauté, & ſans laquelle il eſt toûjours défectueux.

Il arrive quelquefois que des arbres vieux, pour avoir été négligez, ſont montez trop vite, & qu'ayant en cet état été laiſſez trop confus, la ſéve ne pouvant pas y ſuffire, en aura abandonné tout le haut. Si l'on veut pour lors prévenir leur perte entiere, il faut d'abord remarquer ſi dans le bas il n'y a point quelques bonnes branches, dont nous puiſſions nous ſervir pour les renouveller; & ſi cela eſt, ravallant ces branches hautes délaiſſées, on agit à l'égard de celles qui dans telle occaſion ſe préſentent favorablement à nous, ſuivant les regles de la taille que j'ay établies cy-devant.

Digitized by Google

Lorſqu'un eſpalier vient ſur l'âge, & qu'on prévoit que quelque remede qu'on puiſſe apporter à telle maladie, il faut qu'il periſſe; on ne doit plus le regarder que comme un arbre à la place duquel il en faut planter un nouveau: & ſi par les derniers efforts que la nature fait en luy, elle y donne des marques d'abondance, pour lors, ſans en retrancher aucune, on fera du mieux qu'on pourra à cet arbre, juſqu'à ce qu'étant tout-à-fait épuiſé, il tombe dans une impuiſſance de produire aucune choſe; dans lequel temps on ne balancera point de l'arracher.

Un vieil eſpalier tombe encore dans un autre défaut que voicy; mais c'eſt par la mal-habileté du Jardinier qui le conduit, qui luy ayant laiſſé trop de faux bois, a cauſé le deſordre qu'on y voit, & qu'il ne ſçauroit rétablir, à moins que pendant trois ou quatre ans de ſuite, il n'en ravalle une branche ou deux par chaque année.

Des vieux Buiſſons.

Tout ce que je viens de dire des vieux eſpaliers, peut convenir aux buiſſons, à la reſerve de quelques obſervations que voicy, & qui ſont propres à ces derniers arbres.

Quand un vieux buiſſon n'eſt point rond, c'eſt une choſe en luy qui eſt bien défectueuſe, & qui n'eſt cauſée que par l'ignorance des Jardiniers. Ce défaut dans un tel arbre, eſt ſemblable à ces gros pechez d'habitude que commettent les hommes, & dont ils ont une peine terrible à ſe défaire, quand ils en prennent le chemin: c'eſt ce qui fait que je trouve une perſonne bien empêchée, quand approchant d'un vieux buiſſon pour le tailler, elle y remarque ce défaut de rondeur qu'elle ne peut corriger, (quelqu'habile qu'elle puiſſe avoir la main) que par de grandes précautions, & une eſpace de trois ou quatre années de temps, en taillant les branches de cet arbre de telle maniere, que des groſſes branches il en naiſſe d'autre groſſes branches qui ſortent du côté qu'il faut remplir; telle correction d'un pareil défaut n'eſt pas l'ouvrage d'une apprentif, mais bien d'un maître Jardinier, qui taillant ce buiſſon, doit prévoir l'ordre que la nature doit tenir ſur les yeux de l'extrémité, regarder les côtez qu'il faut remplir, fournir, ou arrondir.

Enfin, un buiſſon n'eſt point beau quand il n'eſt pas rond, qu'il n'eſt point ouvert dans le milieu, qu'il eſt dégarni de beaucoup de bonnes branches dans ſa rondeur, & quand il eſt trop haut de tige; défauts conſiderables dans cet arbre qu'il faut prévoir toutes les fois qu'on le taille.

CHAPITRE XXII.

De la taille des fruits à noyau.

POur le peu de difference qu'il y ait entre les tailles des fruits à pepin, & celles des fruits à noyau; il me ſemble à propos, pour ne point troubler l'ordre que je me ſuis preſcrit dans cet ouvrage, d'en faire un chapitre particulier, afin de donner par là facilement à connoître quelle eſt cette difference, & que ſe conformant à la nature de ceux-cy, on quitte en les taillant l'idée qu'on devoit ſe former de ceux-là.

La premiere obſervation qu'il faut d'abord faire en taillant un Pêcher ou un Abricotier, eſt que devant être inſtruit que les branches à fruit de ces arbres ſont de fort peu de durée, on eſt obligé d'en décharger l'arbre plus ſouvent qu'on ne fait pas aux Poiriers; mais auparavant que d'en venir à cette execution, il faut connoître ces branches, crainte de s'y tromper.

Il y a des Pêchers qui ſont ſujets à la gomme, ou par droit de nature, ou par les

Digitized by Google

les mauvaises qualitez du fond où ils sont situez: cela étant, on sera soigneux d'abord de regarder si celuy qu'on veut tailler, est atteint de cette infirmité, qui se manifeste assez dans les branches à fruit de cet arbre, lesquelles on ne considere plus que comme branches inutiles, à moins qu'elles ne soient raisonnablement grosses, ou qu'elles n'ayent poussé quelques belles branches à fruit pour l'année suivante; en ce cas on les laissera, persuadé cependant qu'on doit être, qu'au bout de deux ans elles periront & qu'il les faudra par conséquent entierement ôter.

Ces petites branches deviennent encore inutiles par d'autres accidens qui leur arrivent, comme par les roux-vents & les gelées du Printems qui les perdent; c'est pourquoy, lorsqu'on s'apperçoit que ce malheur est tombé sur elles, on se détermine aussi à les couper toutes entieres.

Avant de passer outre, je suis bien-aise d'avertir, que quand je diray de couper des branches, j'entens qu'on le souvienne de les couper dans les regles: c'est-à-dire en talus ou en moignon, &c. suivant que l'occasion le demandera.

Si j'ay établi pour maxime sure, à dessein d'avoir de beaux arbres, qu'il falloit tailler court les Poiriers; c'est avec bien plus de raison qu'il la faut observer icy à l'égard des Pêchers, & des Abricotiers, qui étant beaucoup plus dénoüez, sont sujets à s'échaper bien davantage.

La plus belle ouverture d'abord qu'on peut se donner en taillant un arbre à noyau, est d'en ôter les vieilles branches qui sont seches, ou celles qui pour être trop foibles sont dans l'impuissance de donner du fruit. Cela fait, on a un champ sur lequel un Jardinier peut facilement exercer son industrie, & qui ne trouvant plus que de deux sortes de branches à ménager, n'a qu'à appeler sa science à son aide pour sçavoir de quelle maniere il se comportera en les taillant.

De ces deux sortes de branches, les unes sont branches à bois & les autres branches à fruit, qui se connoissent aux boutons à fleurs qui sont tout formez sur elles; lesquelles branches il faut religieusement conserver fort longues, pour leur faire joüer de leur reste; aussi-bien telles branches ne sont-elles jamais propres qu'à couper entierement aprés qu'elles ont porté.

Quand je dis conserver fort longues je suppose qu'on proportionne cette longueur à la grosseur dont elles sont: car autrement ce seroit les forcer à ne produire chose qui vaille.

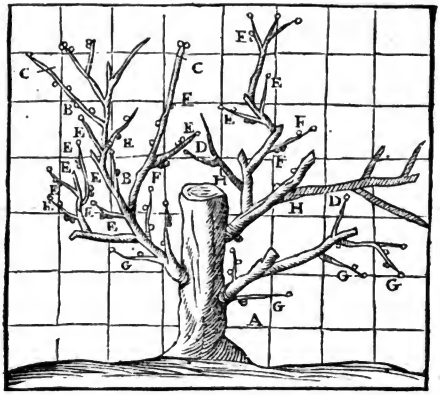
Pour les grosses branches, elles seront donc taillées courtes pour deux raisons; la premiere, pour les obliger de jetter d'autres grosses branches, qui servant à donner de plus en plus une grande étenduë à un espalier, contribuent aussi à la justesse de la figure; & la seconde, dans l'intention que sa nature ne pervertira point son ordre, ces grosses branches en produiront de petites qui viendront à propos pour remplir les places de celles qu'on aura otées

Mais voicy un écueil où bien des Jardiniers tombent lorsqu'ils taillent des fruits à noyau; qui est que voyant des branches chargées de boutons, ils les croyent indifferemment toutes bonnes. Mais ils se trompent: car il est de ces branches qui étant estimées pour branches à fruit, à cause des signes apparens qu'elles en portent, ne sont néanmoins que branches de nulle valeur: telles sont celles qui sont longues & menuës, & dont les boutons à fruit ne sont que seuls chacun dans leur lieu d'origine: car on doit sçavoir que toute branche de Pêcher, ou d'Abricotier qu'on laisse pour porter du fruit, n'est jamais bonne, si les boutons qu'elle porte ne sont doubles, avec un œil à bois au milieu: si ce n'est des Pêchers de Troye, ou des avant-Pêches. Mais je crois jusqu'icy avoir assez parlé de la taille des Pêchers & Abricotiers, pour que je donne un exemple demonstratif des observations que j'ay dit qu'il y falloit faire. C'est un Pêcher, dont les boutons sont déja gros, & tels qu'ils doivent être quand on les taille. Ce que je conseille de ne faire aussi que fort tard à cause de cela.

Digitized by Google

EXEMPLE.

A. Gros Pêcher paliſſé. B. Groſſes branches. C. Endroit où il les faut tailler. D. Vieilles branches qu'on doit ôter. E. Branches à fruit qu'il faut laiſſer. F. Boutons doubles avec un œil à bois ſur les mêmes branches au milieu. G. Branches foibles & ſur leſquelles ſont de ſimples boutons, & qu'il faut ôter auſſi. H. Endroit où il faut couper les vieilles branches.



Le génie de ces arbres eſt un peu capricieux; car étant fort ſujets, comme j'ay dit, de s'éloigner de leur origine, il arrive que leur pied ſe trouve en danger d'être dégarni faute de groſſes branches, ſi l'on ne ſçait y remedier d'ailleurs; & le ſeul remede qu'on y trouve eſt, qu'au cas que nous voyions qu'un Pêcher nous menace de ce défaut, de ſe ſervir de quelques branches à fruit que nous remarquerons être venuës en un lieu fort à propos pour cela; & devenant pour lors ſans pitié pour quelques boutons qui y ſeront, de racourir ces branches, autant que nôtre prudence nous dira de le faire.

OBSERVATIONS.

Il eſt néceſſaire d'obſerver que tous Pêchers qui ont été ravallez, lorſqu'ils ont jetté de nouvelles branches doivent être taillez comme des arbres qui ſont tout jeunes, en leur laiſſant néanmoins les branches un peu longues, crainte de la gomme.

On ne ſe fera point de ſcrupule d'ôter quelques boutons à fruit, lorſque la trop grande abondance le permettra.

Si l'on n'a à garnir que des murailles de ſix pieds, on obſervera dans les commencemens de tailler les Pêchers ou les Abricotiers, un peu longs, pour ne les point obliger à ne donner que du faux bois, ſi on les tailloit autrement.

C'eſt une choſe inutile de ravaller une vieille branche de Pêcher ou de Prunier, venuë d'en eſperer des nouvelles: car leur écorce eſt trop dure pour faire que la ſéve

séve s'y puisse ouvrir un passage convenable à cet effet ; il n'y a que l'Abricotier pour fruit à noyau, de qui on peut esperer un tel avantage.

Des Abricotiers & Pruniers.

Lorsque j'ay parlé de la taille des Pêchers, j'ay entendu aussi traiter de celle des Abricotiers & des Pruniers. C'est pourquoy ne trouvant point que ces arbres ayent des observations qui leur soient particulieres, le Lecteur veut bien que je les renvoye cy-dessus pour s'y rendre habile.

CHAPITRE XXIII.

Comme il faut palisser les Arbres.

LA science de bien palisser les arbres en espalier, n'est pas moins importante que celle de les tailler ; d'autant que c'est d'elle que dépend toute leur beauté. Je ne me suis point voulu icy étendre sur les differentes manieres de dresser des palissades, ayant jugé que cela ne contribueroit en rien à leur figure, laissant ces manieres differentes à être choisies par chacun en particulier suivant sa fantaisie. Il s'en fait avec des échalas de quartier ; ce sont celles aujourd'huy qui sont les plus à la mode : & l'autre se façonne avec du cloud, & du cuir, ou des lisieres de drap ; ainsi du reste. Venons au fait.

Pour donc palisser comme il faut, aprés avoir laissé pousser les arbres en toute liberté ; la premiere année on doit, lorsqu'ils sont taillez, les attacher aux palissades, sans les contraindre, d'autant que ces premieres branches qu'ils jettent sont si tendres, qu'on ne les pourroit forcer sans les alterer beaucoup ; la beauté de palisser consistant à sçavoir arranger avec l'ordre à droite & à gauche, les branches qui peuvent venir à chaque côté, en sorte qu'il n'y ait rien ni de confus, ni de croisé, ni de vuide.

Pour parvenir à ce bel ordre que demande un arbre auquel on veut donner la forme d'un espalier, on commence par la maitresse branche, qu'on place toute droite, en l'arrêtant par le haut plus ou moins que la force de l'arbre le demande.

A l'égard des branches les plus basses & qui sont à côté, le plus bas qu'on les peut baisser c'est toûjours le meilleur, jusqu'à un demy pied de terre, s'il est possible, afin qu'en cet endroit la muraille soit couverte ; laquelle maniere de palisser contribuë beaucoup à la beauté d'un espalier : & pour en donner une idée parfaite, je diray qu'il faut qu'un arbre qu'on palisse, ait la figure d'un éventail ouvert.

Mais comme le défaut de vuide est plus considerable & plus voyant que les autres, j'avertis qu'il vaut mieux croiser, quand on ne peut autrement éviter cet inconvenient.

Pareille à un ruisseau qui coule, la séve veut avoir son cours libre, ou bien elle se jette en des endroits où elle cause du desordre ; c'est ce qui arrive lorsque courbant une branche en dos de chat, cette séve venant à monter, s'arrête ordinairement dans le dessus de ce dos, où elle trouve un obstacle ; & là faisant un faux jet, elle s'y jette entierement, & abandonne par ce moyen le reste de la branche, qui s'use en peu de temps manque de nourriture.

Pour cette même raison, l'extrémité des branches ne sera jamais attachée plus basse que le lieu d'où elles prennent leur origine, mais il faut que ce soit en montant toûjours un peu.

Cependant il arrive quelquefois qu'on est obligé de tomber dans ce défaut, sur tout à l'égard des vieux arbres, qui pour avoir été mal conduits, sont dégarnis dans le

le milieu, ce qui ôte toute la beauté d'un espalier ; & pour la rétablir il faut de nécessité renverser les petites branches, & les faire retourner contre la tige.

Cette nécessité de palisser ainsi, n'arrive gueres (comme je viens de dire) qu'aux vieux espaliers, où ces petites branches à la verité ne sont pas si alterées, que si c'étoit de jeunes arbres qu'on traitât ainsi. Et tel inconvénient n'est causé que par l'ignorance du Jardinier, qui dans sa taille a mal gouverné ces sortes d'arbres.

Si l'on veut en palissant tenir un arbre bien garni, il faut entre deux branches longues en laisser une courte ; & la raison de cela est, que toutes les fois qu'elles sont toutes arrêtées d'une hauteur égale, l'arbre est sujet à demeurer vuide dans le milieu, d'autant que la sève qui ne cherche qu'à monter & ne se porte ordinairement qu'aux branches les plus hautes, & que dans celles qui sont les plus grosses ; forme au haut de l'arbre une confusion de branches, qui en absorbe inutilement toute la nourriture.

CHAPITRE XXIV.

Ce que c'est qu'ébourgeonner & pincer en fait d'arbres, & la maniere de le faire.

Sitôt que les arbres sont palissez, on les laisse en liberté de pousser jusqu'au mois de May, que vient le temps qu'on doit les ébourgeonner ; & cette operation se fait aussi en Juin, Juillet, & Aoust ; suivant que la séve a plus ou moins agi dans les arbres pendant ces quatre mois.

Ebourgeonner (à proprement parler) est ôter des jets de l'année inutiles, qui attirant à eux tout la séve, empêchent qu'elle ne s'employe à en nourrir d'autres qui sont venus à la bonne heure pour faire fructifier un arbre, & pour luy faire acquerir une belle figure.

De dire precisément où il faut ôter ces jets, c'est ce qu'on ne peut ; mais pour le sçavoir il n'y a qu'à se figurer quelles sont les choses essentielles à tel & tel arbre pour luy conserver sa beauté, & l'obliger à donner du fruit ; cela étant, on verra bien à l'égard de la figure, que tous jets qui sont venus contre l'ordre de cet établissement, doivent être retranchez ; ainsi que ceux qui, quoy qu'on les juge bons à fruit, menacent l'arbre d'une abondance ruineuse, par leur trop grande confusion. Car, par exemple, si considerant un Poirier dés le commencement du mois de May, je vois qu'auprés d'une taille faite en talus ou autrement, il croît une branche en dehors & je la demande à côté pour la figure d'un espalier, ou si pour celle d'un buisson je l'attens en-dehors & qu'elle vienne en-dedans, pour lors je ne balance point de l'arracher toute entiere, prévoyant le tort qu'elle peut faire à ses voisines que je remarque être venuës plus à propos pour mon dessein.

Ny les vieux ny les jeunes arbres ne sont point exemts de cette espece de taille ; elle se pratique sur les uns & sur les autres, lorsque l'occasion s'en préfente.

Il arrive souvent que d'un même œil il sort deux ou trois branches ; & pour lors laissant celle qui convient le mieux à la figure de l'arbre, j'ôte les deux autres, ou avec la main ou avec la serpette, soit que ce soit celle du milieu qu'on veüille conserver, soit que ce soit l'une ou l'autre de celles des deux côtez.

Cependant, si cette branche qui a poussé d'un même œil ces trois autres branches est vigoureuse, & que de ces trois nouveller celle du milieu paroisse nous accommoder le moins, on ne fait point pour lors de difficulté de l'ôter.

La taille des arbres vigoureux en ce temps, ne nous porte pas à moins de considerations à leur égard, que celle qui se pratique en Mars : le trop de séve

nuit

nuit aux arbres, auſſi-bien que le trop peu; ainſi, ſi au mois de May je vois qu'un arbre en vigueur a pouſſé trop de branches vigoureuſes, je me détermine à en ôter quelques-unes des plus fortes, pour conſerver les moindres, pourvu qu'elles paroiſſent bonnes; & comme la confuſion eſt toûjours à craindre ſur les arbres, & que ceux dans leſquels la ſéve monte avec impetuoſité y ſont fort ſujets, il faut être ſoigneux d'en décharger leurs branches, taillées avec telle précaution auſſi, que jugeant, ſi on en ôte trop, que cette ſéve ſe portant en trop grande abondance dans celles qui reſtent, n'y cauſe du deſordre: telles branches étant regardées en cet endroit comme branches à fruit; & devenant aprés branches à bois, à cauſe de la trop grande nourriture qu'elle ſont obligées de prendre.

Si c'eſt un arbre qui ſoit foible, c'eſt pour lors nôtre prudence jointe à nôtre raiſonnement que nous devons écouter, & qui ne manque pas de nous dire en termes géneraux, qu'il faut que nous ſçachions qu'un arbre foible ſe doit ébourgeonner tout autrement qu'un arbre vigoureux.

Toutes branches qui dans le fort de la végetation ſont preſque venuës, pour ainſi parler, malgré la nature; telles branches, dis-je, comme trop menuës, incapables de produire aucun bon effet, & pour éviter la confuſion, ſeront ravallées à un œil de leur origine.

Souvent une nouvelle branche de pêcher venuë depuis la taille de Mars, en produira une autre nouvelle. Cet ordre quelquefois, auquel on ne s'attend pas, peut embarraſſer l'eſprit d'un curieux, mais non pas tant qu'il ne trouve bien-tôt le moyen de ſortir d'un tel embarras; & pour cela il n'a qu'à conſiderer ſi ces nouvelles branches promettent quelque choſe de bon par leur groſſeur, & par leurs yeux qui doivent être doubles, comme j'ay dit, pour être eſtimez; & pour lors il ſe donnera bien de garde les ôter: mais ſi ces branches ſont foibles, & qu'il ne puiſſe rien eſperer d'elles, il ne faudra pas qu'il manque de les ébourgeonner toutes.

Une branche nouvelle venuë, peut encore en produire une nouvelle groſſe ou à ſa partie ſuperieure, ou à ſon inferieure; celle qui vient au premier endroit, eſt à rejetter; ainſi on doit l'ébourgeonner, comme un branche qui nuit à ſa mere, qui n'a pas beſoin d'une fille d'un génie à ne donner que du bois, tandis qu'elle eſt toute diſpoſée à produire du fruit: mais ſi cette ſeconde nouvelle branche qui ſera groſſe, prend naiſſance au ſecond lieu, pour lors on la regardera comme bien venuë; & prévoyant qu'aucun inconvénient ne luy arrive, pourvu qu'elle puiſſe ſervir pour branche à bois, on la conſervera dans cet endroit fort précieuſement.

Comme l'ébourgeonnement n'eſt pas inventé non ſeulement pour les branches mal placées, ou celles qui ſont en confuſion, mais encore pour retrancher quelques fruits des endroits où ils ont cru trop prés les uns des autres; je ſuis bien-aiſe d'avertir que telle operation n'eſt pas moins importante pour contribuer à leur beauté que celle qu'on fait du bois; mais avant que d'enſeigner cette methode, il faut achever celle que nous avons commencée, & qui regarde les branches.

Il n'eſt pas nouveau qu'une branche apporte en même-temps, & du bois & du fruit, & ce n'eſt même qu'une bonne marque, & dont on doit être bien-aiſe; pour lors ſi l'on remarque que ces branches ſoient bonnes, bien placées, & qu'elles ne ſoient point trop confuſes, & par ce moyen en état de nuire au fruit, on n'y touchera pas: mais ſi au contraire il y en a de mal placées, ou bien qu'on les juge incommoder le fruit qui les avoiſine, on ſera ſoigneux de les ébourgeonner.

Si au contraire une branche donne bien du fruit & du bois, mais que ce bois ſoit fort mince, telle production nous doit d'abord porter à une reflexion qu'il eſt néceſſaire de faire avant que de toucher à cette branche; car beaucoup de fruit ſur une branche qui jette du bois fort chetif, eſt une marque que la ſéve n'y eſt pas abondante: cela étant, peut-on prendre pitié de tout ce fruit ſans luy faire tort?

Digitized by Google

Non: ainſi ne laiſſant que peu de ces petites branches, & celles qui ſont en meilleure place, on ôte la pluſpart de ce fruit; j'entens ceux qui ſont les plus petits; puis on racourcit la branche juſqu'à un œil au-deſſus du fruit.

Toutes branches ou tous fruits qu'on ôte, doivent toûjours être retranchez au haut des branches de deſſus leſquelles on les retranche, comme les plus éloignées de la ſéve, & les ſujets d'un arbre par conſéquent qui reçoivent le moins de nourriture.

On remarque ſur des arbres des branches qui à la verité n'ont pouſſé aucun fruit, mais bien de petites branches nouvelles, qui pour peu qu'elles ſoient dans une bonne ſituation, ſemblent humblement nous ſupplier de ne les point ôter de leur place; telle grace eſt trop pleine de juſtice pour la leur refuſer, lorſqu'on voit ſur tout qu'elles ne ſont point confuſes: mais comme parmi celles qu'on laiſſeroit, il y en auroit peut être quelqu'une plus favoriſée de la nature que les autres, & qui flatée d'un tel avantage recevroit au préjudice de ſes ſœurs toutes les faveurs qui luy viendroient de cette mere commune, ce qui feroit qu'elle ſeroit beaucoup plus forte que les autres; pour empêcher telle branche de ſe tant enorgueillir, on l'arrache entierement; ou bien; ſi moins portée pour elle ſeule, les petites branches qui ſont auprés d'elles ne ſouffrent gueres des bien-faits qu'elle reçoit plus qu'elles, on ſe contentera ſeulement de la pincer. Je vas dire bien-tôt ce que c'eſt que cette operation.

Une autre branche à fruit malheureuſement n'a pouſſé qu'une petite branche & point de fruit, apparemment que la ſéve n'y eſt pas montée comme on l'eſperoit; ce qui fait que prévenant un plus grand inconvénient, on la ravalle à un œil au-deſſus de celle qu'elle a produit, qui devant être preferée à elle-même, en ſera par ce moyen mieux nourrie.

Dans un autre endroit une branche a apporté bien du fruit, & une petite branche à ſon extrémité, & d'autres mêlées parmi le fruit: ſi elle paroît branche à fruit, on la laiſſera entiere; au lieu que ſi on reconnoît qu'elle ſoit diſpoſée à donner du bois, on la pincera, & les autres petites branches ſeront toutes taillées.

On obſervera auſſi d'ôter toutes les petites branches qui ſeront venuës ſur une branche à fruit qui n'aura fait que fleurir, & à l'extrémité de la quelle ſera cruë une bonne petite branche qu'on laiſſera.

AVERTISSEMENT.

On prendroit ces inſtructions que je viens de donner volontiers pour une eſpece de ſeconde taille dans le mois de May, & quand on le feroit à l'égard de quelques articles, on ne ſe tromperoit pas: mais qu'importe de donner tout-à-fait le nom aux choſes, pourvu qu'enſeignant la maniere avec laquelle on les doit pratiquer, elles nous ſoient d'une utilité telle que nous la demandons?

Ce que c'eſt que pincer, & la maniere de le faire.

Pincer n'eſt autre choſe que de rompre avec les doigts l'extrémité d'une branche qu'on juge devoir être traitée ainſi: & cette operation, comme elle eſt cy-deſſus, ſe fait aux mois de May, Juin & Juillet, & ne ſe pratique que ſur les hautes branches, & jamais ſur celles qui ſont baſſes.

Les petites branches qu'on a reſervées comme branches à fruit, ne ſont exemtes de ce pincement; car naturellement la ſéve ne s'y jettant pas en trop grande abondance, de branches de la nature dont elles ſont, elles courreroient riſque de devenir branches chifonnes, ce qui cauſeroit du préjudice à l'arbre: mais telle operation dépend d'un grand jugement, lorſqu'il s'agit de pincer; car on ne doit pas généralement ſe comporter ainſi ſur toutes ces ſortes de petites branches.

AVER-

Digitized by Google

AVERTISSEMENT.

Il eſt bon d'avertir que le tems de pincer les pêchers, eſt toûjours celuy où l'on juge qu'ils ſe peuvent facilement caſſer au moindre effort qu'on leur fait; au lieu que ſi on les laiſſe devenir plus durs, on eſt obligé de ſe ſervir de la ſerpette pour faire cette operation, qui eſt un inconvénient à éviter; l'experience nous ayant appris juſqu'icy, que toute extrémité de branches de pêcher ainſi coupée, eſt ſujette à noircir, & à mourir incontinent. Pour les poiriers, on les peut indifferemment pincer d'une & d'autre maniere, n'apprehendant pas tant le coûteau que les pêchers.

CHAPITRE XXV.

Du trop de fruit, & de la maniere d'en décharger les arbres, avec le ſecret de les faire devenir beaux juſqu'à parfaite maturité.

ON dit qu'il y a deux choſes qui contribuent beaucoup à la beauté d'un arbre, ſçavoir la figure ſans défauts, & l'abondance des fruits.

Sous ce nom d'abondance, on entend une quantité raiſonnable, qui ſoient beaux, & placez ſans confuſion; avantages que la nature donne d'elle-même rarement; & il n'y a que la main de quelque curieux qui ſe mêlant de les accommoder, puiſſe les faire paroître dans la perfection que nous les demandons icy.

La beauté des fruits ne ſe trouve jamais ſur un arbre avec la trop grande abondance; le dernier effet emporte ce dont le premier a beſoin, qui eſt cette ſubſtance qui les nourrit, qui les fait groſſir, & qui étant partagée à beaucoup de ſujets, ne peut y operer de la même maniere que ſi elle en avoit un nombre moindre à entretenir.

De plus, l'intention auſſi qu'on doit avoir en cultivant des arbres, ne doit pas uniquement être d'avoir quantité de fruits; mais il faut particulierement qu'elle ſoit de les avoir beaux & gros, parce que nous attendons de là, qu'ils en ſeront d'un goût bien plus exquis; la bonté ne manquant gueres d'y être, quand la beauté & la groſſeur s'y trouvent: & comme tout ce que nous avons enſeigné cy-devant, n'eſt pas ſuffiſant de faire acquerir aux fruits ces deux qualitez, les habiles Jardiniers ont jugé à propos que pour les y faire parvenir, il falloit les éplucher. Reſte maintenant à ſçavoir de quelle maniere il ſe faut acquitter de ce travail; c'eſt ce que je vas apprendre.

Ce n'eſt pas bien ſouvent qu'il n'y ait de ces terribles éplucheurs de fruits, qui nous épargnant la peine de faire la plus grande partie de cette operation, nous donnent le chagrin de voir qu'ils en ont mis à bas plus que nous n'aurions ſouhaité; j'entens par ces terribles éplucheurs, les gelées du Printems, & les roux-vents qui qui ſe font ſentir quelquefois, même dans le mois de Juillet.

Mais pour s'acquitter de l'ouvrage dont voicy les veritables regles, je ſuppoſe, non pas que l'année ſoit toûjours abondante en fruits, mais qu'il y en ait beaucoup ſur des branches, de telle maniere que ſi on les y laiſſoit, il ſeroit impoſſible qu'ils y puſſent devenir beaux.

Soit donc abondance de fruits générale, ſoit une trop grande quantité ſeulement ſur quelques branches reſtées des accidens qui ſeront ſurvenus aux arbres, la bonne maxime veut qu'on en décharge la nature d'une partie, comme d'un fardeau qui luy eſt trop onereux, & dont elle veut abſolument qu'on la décharge, ſi l'on ſouhaite qu'elle s'acquitte de ſon devoir en cette occaſion.

Toutes choſes précipitées ne réüſſiſſent jamais, *precipitata ruunt*; c'eſt pourquoy

Digitized by Google

avant que de vouloir décharger les arbres du fruit qui nuit à la beauté & à la grosseur de ceux qui y doivent rester, il faut se donner patience jusqu'à ce que ces fruits ayent pris une forme raisonnable, afin de garder ceux qu'on jugera les mieux faits & les plus gros; & le veritable temps est d'ordinaire à la fin de May, ou au commencement du mois de Juin, excepté les abricots qu'on épluche de meilleure heure.

Il faut en ôtant les fruits qu'on trouve comme superflus; user de précaution, c'est-à-dire, laisser à chaque fruit & suivant sa grosseur, assez de place pour pouvoir s'étendre à mesure qu'il grossira; car ce ne seroit travailler qu'à moitié, si profitant à foison des bien-faits de la nature, ce fruit étoit contenu dans un espace qui le tiendroit trop resserré; précaution que demandent sur tout les pêches & les abricots, qui ayant la queüe courte grossissent naturellement tout près de leur origine.

Tels fruits à noyau naissent toûjours bien accompagnez, sans qu'il y ait rien qui les sépare, si ce n'est quelquefois une petite branche, qui étant assez belle, suffit pour empêcher qu'on n'ôte un de ces fruits, pour laisser grossir l'autre; mais à moins de cette séparation, il faut être soigneux, quand ils sont si prés l'un de l'autre, d'en abatre le plus petit.

Les soins qu'on doit prendre à éplucher les poires, doivent principalement regarder les fruits d'Hyver, & sur tout ceux qui sont gros, comme les bon Chrétiens, les Beurrez & autres: car à l'égard de ceux d'Eté, ils n'ont gueres besoin de cet épluchement, étant presque tous d'une grosseur médiocre, & tous bons à manger, lorsqu'ils sont parvenus à un maturité parfaite.

La maniere d'ôter ces poires, est de prendre des ciseaux avec lesquels on leur coupe le milieu de la queüe; car pour les pêches & les abricots, on les abat avec le doigt: voilà la maniere de décharger les arbres de cette abondance qui leur est ennemie, & qui est cause de la langueur où nous les voyons bien souvent tomber.

Du secret d'avoir de beaux & bons fruits.

Quand je parle icy du secret d'avoir de beaux & bons fruits, c'est que je ne pretens pas que leur beauté consiste seulement en leur grosseur; mais encore en leur couleur, qui est un avantage, qu'ils ne peuvent pas tous également acquerir, n'étant pas tous de la même maniere regardez du soleil, qui est l'astre qui contribuë le plus à les faire parvenir au point de perfection qu'ils demandent.

Tout arbre, comme on sçait, ne donne point de fruits qui ne soient accompagnez de feüilles, qui dans le commencement que ces fruits naissent, leur servent comme d'abri pour les garentir des injures de l'air. Ce secours ne dure qu'un temps, aprés lequel toutes Poires ou Pêches, sont hors de la portée de telles injures, à la reserve de la grêle ou des vents impetueux, qui sont des accidents qu'il est difficile d'éviter.

Nôtre but, en épluchant ces fruits, n'a été en leur donnant beaucoup d'étenduë de tous leurs côtez, que pour aider à les faire grossir; mais comme cette qualité ne suffit pas dans un fruit pour etre parfaite, & que le coloris est encore nécessaire à d'aucunes, il faut petit à petit ôter de ces feüilles, qui par leur ombrage les empêchent de profiter des ardeurs du soleil dont ils ont besoin pour cela.

Outre ce coloris que cette operation fait acquerir aux fruits, c'est qu'elle leur est encore d'un grand secours pour meurir; l'experience nous faisant voir tous les jours, qu'un fruit ombragé ne parvient jamais si tôt qu'un autre à sa maturité.

Jamais un Jardinier, quelque operation qu'il fasse, ne doit quitter de vuë sa sa prudence; elle luy est toûjours nécessaire, & sur tout lorsqu'il veut ôter les feüilles qu'il croit nuisibles aux fruits, à cause de l'ombrage qu'elles leur portent: tous fruits

fruits ne veulent point qu'on les découvre qu'ils n'ayent à peu prés leur groſſeur, encore faut-il que ce ſoit à deux ou trois repriſes pendant cinq ou ſix jours; autrement, c'eſt-à-dire, qui le feroit plutôt, ou avec trop de précipitation, mettroit ces fruits en danger d'être incommodez du grand air, auquel ils ne ſeroient pas encore accoutumez; d'une telle maniere, que croyant lorſqu'ils ſeroient cueillis qu'ils ſeroient en état de ſe pouvoir garder, qu'au contraire ils ſe gâteroient & pourriroient peu de temps aprés qu'on les auroit portez dans la ſerre.

Ayant dit tout ce que j'ay jugé à propos de dire ſur les eſpaliers & buiſſonsde toute eſpece de fruits, & ayant appris le ſecret de faire devenir ces fruits beaux & bien colorez, il me ſemble qu'avant de parler du temps de les cueillir, je dois traiter des arbres de tige, puiſque ceux-cy ne nous apportent pas moins de profit que ceux-là, & qu'ils ne meritent pas moins qu'eux d'être plantez, cultivez, & gouvernez, juſqu'à ce qu'étant dans l'impuiſſance de produire aucune choſe, ils ne ſoient plus propres qu'à être arrachez.

CHAPITRE XXVI.

Des Arbres de tige.

AYant traité aſſez amplement de la maniere de planter, élever & gouverner les arbres nains, juſqu'à ce que leurs fruits ſoient parvenus à une parfaite maturité; je juge néceſſaire à préſent de parler des arbres de tige, comme étant même ceux qu'on eſtime le plus dans une maiſon de campagne, la pluſpart, à l'aide des labours ſeulement, étant conduits au gré de la nature qui les fait beaucoup fructifier.

Du choix des Arbres de tige.

Un bon choix n'eſt pas moins eſſentiel à un arbre de tige, qu'à un arbre nain; & comme nous avons dit, les obſervations qu'il y avoit à faire ſur celuy de la ſeconde eſpece, expliquons quelles ſont les choſes néceſſaires pour qu'un arbre de la premiere ſoit bien choiſi.

Les arbres de tige, pour être beaux, doivent être bien droits; avoir au moins ſix pieds de hauteur, avec cinq à ſix pouces de tour par le bas, & trois ou quatre par le haut; leur écorce doit être luiſante, ce qui eſt une veritable marque de la bonté de la terre d'où on les a tirez, au lieu que lorſqu'elle eſt ſombre, on reconnoit par là que ces arbres ſortent d'un fond dont le temperament étoit mauvais, & enfin leur tige doit être peu rabouteuſe

Comme il faut préparer les arbres de tige, avant d'être plantez.

Quant aux racines je n'en diray rien; les leçons que j'ay données pour préparer celles des arbres nains, ſuffiront pour cela; elles ſont aſſez amplement expliquées, on peut y recourir: mais quant à la tête, ce n'eſt pas la même choſe; car à la difference des arbres nains, il eſt bon de laiſſer aux arbres de tige une partie des branches les meilleures, que leurs têtes avoient dans la pepiniere; cela les oblige d'en donner plus promtement du fruit.

Des fruits propres à mettre en arbre de tige.

Aprés avoir examiné la conduite qui étoit à tenir à l'égard des fruits qui convenoient être mis en eſpalier, & en buiſſon, je juge, pour empêcher qu'on ne ſoit trompé dans ſon attente, qu'il eſt à propos que je diſe les eſpeces de Poires qui réüſiſſent mieux ſur les arbres de tige; afin que ne faiſant rien contre les regles du

Digitized by Google

Jardinage, on n'ait auſſi rien à ſe reprocher, ſi aprés bien des ſoins donnez, le malheur vouloit qu'on n'eût gueres de fruits: ce qui n'arrive pour lors jamais que par des cas imprevus, & auſquels on ne peut apporter de remede.

Ainſi que ſont les plans de buiſſons, & d'eſpaliers, je compoſe celuy des arbres de tige des fruits des trois ſaiſons; c'eſt-à-dire de ceux d'Eté, de ceux d'Autonne, & de ceux d'Hyver.

Fruits d'Eté.

Les fruits d'Eté ſont pour l'ordinaire, le Rouſſelet, la Cuiſſe-Madame, le gros Blanquet, le Blanquet, muſqué, la Poire ſans peau, l'Orange muſquée, le Bourdon, le Muſcat-Robert, la Poire de Pendart, la Fondante de Breſt, & du Bon-Chrétien, d'Eté, avec de l'Amiral.

Fruits d'Automne

Pour les fruits d'Autonne, on choiſit les Poires de Lanſac, celles de Vigne, la Rouſſeline, les Beurrez, la Verte-longue, les Oranges, &c.

Fruits d'Hyver.

A l'égard de ceux d'hyver, on prend des arbres de Martin-ſec, d'Ambrette, de Rouſſelet d'Hyver, de Rouville, de Bezy-Queſſoy, de Certeau, de Franc-real, d'Angobert, & de Douville.

Des obſervations qu'il y a à faire quand on plante des Arbres de tige.

Aprés ce choix fait, & qu'il n'eſt plus queſtion que de planter, ces arbres, ſuppoſant que la terre ſoit aſſez bonne pour les y bien nourrir, il faut avoir eu ſoin de leur choiſir une ſituation qui ne ſoit point trop expoſée aux grands vents; car de telle mauvaiſe expoſition il leur en arrive deux fâcheux inconvéniens.

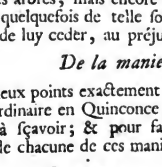
Le premier, que les deux vents de Galerne & de Septentrion ſont fort ſujets à faire perir leurs fleurs, lorſqu'au Printemps, qui eſt la ſaiſon où elles ſont écloſes, elles viennent à geler, & par conſéquent à devenir à rien.

Et le ſecond, que l'impetuoſité des vents qui s'élevent lorſque les fruits ſont tout gros, eſt fort dangereuſe, non-ſeulement d'en abbatre la plus grande partie de deſſus les arbres, mais encore de rendre ces mêmes arbres défectueux, & de les fatiguer quelquefois de telle ſorte, que n'y pouvant reſiſter qu'à peine, ils ſont obligez de luy ceder, au préjudice de quelques branches qu'elle leur arrache.

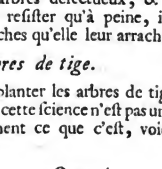
De la maniere de planter les arbres de tige.

Ces deux points exactement obſervez, l'ordre de planter les arbres de tige, eſt pour l'ordinaire en Quinconce, ou bien en Quarré: cette ſcience n'eſt pas un grand miſtere à ſçavoir; & pour faire connoître entierement ce que c'eſt, voicy une figure de chacune de ces manieres.

Quinconce



Quarré.



Et

Et c'eſt ainſi que d'égale diſtance, les trous pour planter les arbres ſeront alignez, & cette diſtance ſera de trois toiſes de l'un à l'autre; ces arbres ne devant pas être eſpacez davantage, pour ſe mieux ſoutenir les uns les autres, contre la violence des vents.

Les trous ainſi marquez, on les fait creuſer juſqu'à ſix pieds en quarré, & de profondeur trois pieds, ſi la bonté du fond le permet, pour cette terre être miſe ſéparement de celle qu'on retirera encore au-deſſous, juſqu'à un pied environ; qui eſt une terre qui ne vaut rien, & dont on ne ſe ſert point abſolument pour les remplir.

Les ſentimens ſont partagez ſur les qualitez de la terre dont il faut combler ces trous lors qu'on veut planter ces arbres; les uns ſont d'avis, ſuppoſé que le fond ne ſoit pas bien bon, de mettre au fond de ces trous un pied de fumier, puis un pied de terre, & ainſi continuer juſqu'à ce que ces trous ſoient tout-à-fait remplis, en obſervant que ce fumier qu'on employe pour engraiſſer cette terre, ſoit convenable à ſa nature.

Et les autres condamnent cette maniere de mettre ainſi du fumier, alleguant pour raiſon, ſur tout à l'égard des Poiriers ſur francs, que le fumier ainſi mis eſt non-ſeulement dangereux d'engendrer des vers dans les racines de ces arbres, mais encore d'attirer à luy ces mêmes branches, & d'en obliger la maîtreſſe de jetter un pivot, qui conſumant une bonne partie de la ſubſtance, empêche que la tête de ces arbres ne pouſſe de belles branches, & ne donne de beaux fruits. J'approuve cette condamnation, & ſuis du ſentiment de ces gens-là, qui diſent que ſi l'on veut fumer ou des tranchées, ou des trous deſtinez pour y planter des arbres; il faut en les y plantant mettre le fumier au-deſſus des racines, afin que ce qu'il y a de ſels dans cet amandement, par le moyen de l'humidité de la terre, deſcendent ſur ces racines pour les faire croître chacun ſuivant leur nature, & qu'agiſſant ainſi on évite les deux inconvéniens dont je viens de parler cy-deſſus.

Heureux qui dans une pareille occaſion n'a pas beſoin de ces ſecours étrangers pour ameliorer ſa terre: celuy-là, dis-je, aprés avoir bien préparé le pied de ſon arbre, n'a directement qu'à le planter, en obſervant tout ce qu'il a à faire là-deſſus.

Si j'ay dit qu'il ne falloit donner de diſtance aux arbres que trois toiſes, c'eſt que je ſuppoſe que ce ſoit un Verger qu'on en veüille faire, & dans lequel, aprés que ces arbres ſeront devenus grands, on ſera déterminé de ne rien mettre deſſous; car ce ſeroit temps perdu, l'ombrage & les racines de ces arbres empêchant de croître tout ce qu'on y auroit ſemé, ou planté.

Si c'eſt dans un champ qu'on veüille faire un plan de Pommiers, comme le génie de ces arbres eſt de jetter de grandes racines, on ſoignera de les eſpacer de huit en huit toiſes. Tels arbres dans une telle diſtance profitent beaucoup, & leurs fruits en viennent en grande quantité; & de plus, c'eſt qu'ils n'empêchent point qu'on n'employe la terre à rapporter toutes ſortes de grains, & le labour qui ſert à l'un, eſt auſſi d'une grande utilité à l'autre.

Il faut obſerver quand on fait des plants d'arbres de tige, de mettre toûjours ſéparément, autant qu'il eſt poſſible, les fruits à pepin de ceux à noyau ayant toûjours quelque choſe entre eux qui les oblige de ſe contrarier les uns les autres, & cette diſtinction étant toûjours plus agreable aux yeux, qu'un mélange qu'on en auroit fait, ou à deſſein, ou ſans y penſer, & dont on retireroit beaucoup moins d'avantage.

Que ce ſoit donc Poiriers, Pommiers, ou Pruniers qu'on plante, leur diſtance étant ainſi reglée, leur diſtinction faite, & leurs trous ainſi creuſez, on les met dedans un pied avant dans terre, & non davantage; d'autant que les racines trop enfoncées ne reçoivent jamais aſſez les influences du ciel.

Lorſqu'on plante des arbres (je l'ay dit bien des fois) il faut faire enſorte que la terre dans laquelle on les met, ſoit meuble, & non en motte, & la faiſant couler entre

entre les racines de telle maniere qu'elle n'y laiſſe aucun vuide; on évitera l'inconvénient de la pourriture ou de l'évent auquel elles ſont pour lors ſujettes. Pour le reſte qui regarde la maniere de les planter, il ne conſiſte plus qu'à preſſer un peu cette terre avec le pied, pour l'obliger de mieux joindre les racines, & enſuite d'achever de remplir les trous. Pour le tems de les planter, c'eſt toûjours au mois de Novembre dans les terres qui ne ſont point trop humides, & au mois de Mars dans celles où l'humidité ſeroit dangereuſe d'en faire mourir les racines.

Des ſoins qu'il faut donner aux arbres de tige lorſqu'ils ſont plantez.

Les grands Amateurs des arbres, ces curieux qui pour prévenir juſqu'aux moindres inconvéniens qui leur peuvent arriver, prennent ſur tout le ſoin de les entourer de paille juſqu'à une certaine hauteur, crainte, diſent-ils, que leurs tiges qui ont encore l'écorce fort tendre, ne s'altere par l'ardeur du ſoleil, & ne viennent par ce moyen à rider, ce qui les rend fort deſagréables à la vuë; & qu'à couvert des humiditez qui pourroient s'attacher à cette écorce encore fort délicate, ces mêmes tiges ne ſoient ſujettes de prendre la mouſſe, qui n'a pas ſur elles un aſpect plus beau que les rides.

Les tiges de ces arbres, quelques bien plantez qu'ils puiſſent être, ne ſont pas exemptes des ſecouſſes des grands vents; ce qui fait que pour faire qu'elles y réſiſtent, on les appuye d'un pieu fiché en terre, auquel on les attache: mais en prévenant ainſi cet inconvénient, il y a deux choſes à remarquer; la premiere, que ce pieu ne ſoit point quarré, ni noüeux, étant dangereux de cette maniere de bleſſer l'arbre, ou de l'écorcher; ainſi il faut qu'il ſoit rond, & uni: & la ſeconde, eſt de prendre garde que lorſqu'on attache ce pieu à cet arbre, de ne l'y point trop ſerrer, de peur qu'à meſure que l'arbre croîtroit, il ne ſe fit une eſpece de bourrelet autour de la ligature, & une enfonçure dans l'écorce, à l'endroit où poſeroit le pieu; ce qu'on évite en mettant du foin entre deux.

AVERTISSEMENT.

Mon deſſein étant de ne rien oublier de tout ce qui peut contribuer au plaiſir de ceux qui ont de l'inclination pour les grands plans; je ſuis bien-aiſe d'avertir (au grand contentement de ceux qui ont des fonds peu remplis des qualitez qui compoſent une bonne terre) qu'ils peuvent en faire qui ne leurs ſeront pas infructueux, pourvu qu'ils obſervent ce que je leur vas enſeigner.

Premierement, que pour corriger les défauts de leur terroir, ils doivent être ſoigneux d'abord d'ouvrir des trous de huit pieds en quarré, & de quatre de profondeur, & de jetter la bonne terre d'un côté, & la mauvaiſe de l'autre.

Ces trous creuſez ainſi, ſont dans le fond remplis de la terre qu'on a tirée de la ſuperficie, & qui eſt ordinairement la meilleure; & comme elle ne ſuffit pas pour venir juſqu'au niveau du terrain lorſque les arbres ſont plantez, il faut avoir eu ſoin d'amaſſer d'autres terres étrangeres qui ſoient bonnes; comme, par exemple, des curures de mare, pourvu qu'il y ait plus d'un an qu'elles ayent été tirées; autrement leur trop d'humidité pourrira les racines des arbres: ou bien d'autres terres mêlées de fumier conſommé, ou des amaſſis des boües lorſqu'elles ſont bien égoutées; ſe conformant toûjours dans ce mélange de terre, autant qu'on le peut, à la nature de celle pour laquelle on deſtine cette mixtion. Cela étant, & n'ayant rien oublié des ſoins néceſſaires pour faire qu'un arbre ſoit bien planté, on pourra eſperer que dans la ſuite du temps on aura du fruit.

L'on me dira que c'eſt une grande dépenſe à faire: il eſt vray; mais à qui s'en prendre, ſi ce n'eſt à la nature du fond, qui, s'il n'eſt corrigé de ſes défauts, eſt dans l'impuiſſance (comme l'experience nous l'apprend tous les jours) de produire aucun

aucun bon effet, n'ayant jamais assez de substance pour fournir à des plants toute la nourriture qui est nécessaire pour parvenir à un juste accroissement;

Ce n'est pourtant pas encore tout: il est vray que pendant six à sept ans les arbres qui sont plantez dans des trous préparez comme j'ay dit, & remplis de bonne terre; que ces arbres, dis-je, jettent de belles branches, à cause du profit qu'ils ont fait des bons sels dont les terres qui les environnent étoient pleines, & qui les ont penetrez jusqu'à ce temps; mais ces sels s'usent, & se dissipent à la fin; deux ou trois ans aprés que ces arbres ne sentent plus en eux ce même secours, on s'apperçoit visiblement qu'ils diminuënt: car il faut s'imaginer qu'ils sont presque dans ces trous comme des arbres plantez dans des caisses, qui consumant en peu de temps toute la substance de la bonne terre qu'on leur y a donnée, demandent, si l'on veut qu'il y profitent, que de nouveau on les couvre d'autres terres, dont la substance ne soit point épuisée; qu'autrement ils periront. C'est ainsi qu'en agissent les arbres dont nous parlons, & ausquels il ne faut pas manquer, six ans apres qu'ils ont été plantez, de donner de nouvelle nourriture, en faisant autour de ces arbres des cernes de la largeur de trois pieds, & de la profondeur que le demanderont les premieres racines qui se presenteront aux yeux, qu'on recouvrira des terres qu'on leur aura préparées, & par l'aide desquelles les arbres se maintiendront toûjours beaux, & donneront quantité de fruits.

Des Labours, & du temps de les donner.

Les labours n'étant pas moins nécessaires aux grands plants pour les faire profiter, qu'aux arbres nains; les bonnes regles du jardinage veulent qu'on leur en donne quatre par an. Le premier, au Printems, pouvu que la terre ne soit pas trop humide; car en ce cas c'est s'exposer à la rendre pesante, au lieu qu'on doit rechercher l'occasion de l'ameublir; & s'il arrive qu'elle soit de ce temperament, au lieu du Printems, on attendra le mois de May, pendant les huit premiers jours duquel mois il ne faudra pas manquer de le faire, toûjours par un beau temps, & jamais par la pluye, si ce n'est dans les terres extrémement légeres, qui ne demandent jamais mieux pour la santé des plants qu'elles contiennent, que d'être remuées par un temps humide.

Le deuxiéme labour des terres qu'on aura labourées dans la nouvelle saison, se fera à la fin de May; le troisiéme, à la fin d'Aoust; & le quatriéme enfin, au commencement de l'Hyver. Deux de ces labours se donneront le plus profondement qu'on pourra; sçavoir, celuy du Printems, & celuy qui se donne à l'entrée de l'Hyver: car pour ceux d'Eté ils doivent être plus légers, crainte que la chaleur ne pénetre trop au dedans, & n'incommode les racines des arbres.

De la nécessité des Labours.

L'experience nous fait voir tous les jours, que la terre de dessus, recevant tous les jours sa fécondité par la mixtion & participation qui se fait entre elle, & les parties de cette matiere qui sort continuellement des Astres, & que nous appellons influences, est toûjours meilleure que celle de dessous; qu'ainsi en la tournant l'une sur l'autre, on expose la plus sterile à recevoir ces mêmes influences, qui la rendent substantielle, tandis que celle qui l'étoit, communique ses sels aux racines par le moyen des humiditez qui les y font descendre, jusqu'à ce qu'on juge qu'ayant assez bien fait son devoir, cette même terre a besoin de se rengraisser pour produire ainsi de bons effets; lequel avantage on ne doit point luy refuser, par le moyen d'une pioche, d'une bêche, ou d'une houe, qui l'expose à l'air, pour faire qu'à son tour celle qui étoit dessus, aille travailler comme a fait celle qui étoit dessous. De là on doit juger de la nécessité qu'il y a de donner des labours à toutes sortes de

Digitized by Google

plants; autrement la terre ne pouvant pas toujours fournir à leur nourriture, ces plants ſont réduits à languir, & par conſéquent à donner peu de ſatisfaction à ceux qui en ont fait la premiere dépenſe.

Oüy, il eſt bon, & je le conſeille même, qu'on faſſe des plants particuliers de chaque eſpece d'arbres; un verger d'un côté rempli de Poiriers ſeulement, eſt beau, quand ces arbres y ont toûjours été bien conduits: une Prunelaye de l'autre, n'eſt pas moins agreable; & l'on n'a pas moins de contentement à voir une Ceriſaye bien venuë; qu'on a de plaiſir à ſe promener dans les deux plants cy-deſſus: ſur tout que ces arbres ne manquent point de culture.

De la taille des Arbres de tige.

Cette figure, comme on ſçait, eſt celle qui eſt la plus naturelle aux arbres; & pour preuve de cela, on n'a qu'à les laiſſer en liberté, d'abord ils montent en haut, & ſe forment une tige qui eſt plus ou moins grande que l'eſpece du fruit le demande.

A l'extrémité de cette tige eſt leur tête, ſur laquelle croiſſent pluſieurs branches bien & mal ſituées, quelquefois venuës ſuivant l'ordre de la nature, & quelquefois non: au premier cas, c'eſt bien de la peine épargnée; mais au ſecond, c'eſt du travail à faire.

La nature, il eſt vray, tend toûjours, autant qu'il luy eſt poſſible, à ſa perfection; mais rarement y arrive-t-elle, ſi elle n'eſt aidée de l'art; & pour réüſſir dans la taille des arbres de tige, il faut comme aux arbres nains commencer dés leur jeuneſſe à leur faire ſentir le coûteau lorſqu'il en eſt beſoin: ce n'eſt pas qu'ils y ſoient ſi ſujets que les eſpaliers, & les buiſſons; mais c'eſt que, quelques diſpoſez qu'ils puiſſent être d'eux-mêmes à la figure qui leur eſt la plus avantageuſe, il ne ſe peut qu'en croiſſant ainſi que les arbres nains, ils ne pouſſent en même-temps des branches dans une bonne & dans une mauvaiſe ſituation, ou toutes bonnes par elles-mêmes, ou toutes mauvaiſes.

Or comme toutes branches n'y viennent pas dans un ordre régulier, on peut donc déja juger de là qu'il en faut retrancher celles qui en gâtent la tête, & que cela ne ſe peut ſans y porter le coûteau pour les tailler, ou couper, comme on voudra dire: ce qui fait que telle operation ſe peut appeller taille.

Oüy, on taille les arbres de tige, mais differemment des eſpaliers & des buiſſons, puiſqu'on coupe les mauvaiſes branches des premiers dans leur origine, pour leur faire acquerir une belle figure, en y laiſſant les plus fortes toutes entieres, & que dans les derniers, c'eſt le propre de la taille de racourcir les branches de cette nature, & n'en retrancher jamais dans leur ſource, s'il ne leur eſt arrivé quelque cas imprévu.

De l'idée qu'on doit ſe former de la beauté d'un arbre de tige.

Pour faire que des arbres de tige ayent la beauté qui leur convient, je trouve qu'il eſt néceſſaire que leur tige ſoit droite, bien unie, qu'elle ait l'écorce luiſante: que ſa hauteur ſoit de ſix pieds, & que ſa tête bien chargée de branches d'une belle longueur, paroiſſe bien garnie, & que ſans aucune confuſion elle les porte toutes dans une agréable ſituation.

Attendre que la nature nous donne ces arbres dans cette perfection ſans le ſecours de l'art, c'eſt un abus, c'eſt pourquoy il faut qu'un Jardinier y donne ſes ſoins, s'il veut joüir du plaiſir de les avoir tels que les curieux habiles les demandent.

Pour bien tailler un arbre de tige, trois outils principalement ſont néceſſaires; premierement, une ſerpette; ſecondement, un ciſeau de Menuiſier, qu'on appelle fermoir; & en troiſiéme lieu, un maillet de bois. La ſerpette ſert pour retran-

cher

cher les branches lorſqu'elles ſont encore jeunes; & le ciſeau avec le maillet, pour ôter celles qui ſont groſſes.

Il ne faut point toucher aux arbres de tige la premiere année qu'ils ſont plantez; il ſuffit dans ce commencement, ſans ſouhaiter d'eux autre choſe, qu'ils nous faſſent voir qu'ils ſont repris, devant être pour lors aſſez heureux qu'ils nous donnent des branches; car il eſt aſſez temps deux ans aprés qu'ils ont été mis en places, de commencer de les aſſujetir à la taille, ſi l'on voit qu'ils en ont beſoin.

Les premieres années qu'on y fait cette operation, il n'eſt pas encore néceſſaire de ſe ſervir du ciſeau, la ſerpette ſuffit; mais voyons quand il faut mettre l'un & l'autre de ces deux inſtrumens en uſage.

Il eſt difficile de preſcrire des regles certaines pour la taille de ces grands arbres; l'œil & le jugement du Jardinier doivent luy en ſervir; mais on doit avancer pour certain, que devant avoir égard à la figure, il en faut ôter les branches qui la rendent difforme: par exemple ſi un arbre de tige, la deuxiéme année d'aprés qu'il a été planté, avoit pouſſé à ſa tête pluſieurs branches, dont quatre ou cinq ſeroient placées avantageuſement pour cette figure, & qu'il y en eût deux ou trois au-deſſous qui choquaſſent la vuë, & qui dans l'ordre de la nature ne fuſſent pas venuës ſi groſſes que ces branches de deſſus; pour lors on ne balanceroit point de les retrancher dés leur origine, n'étant pas dans un lieu où l'on en puiſſe encore eſperer quelque choſe de bon.

Quand je dis cinq branches placées, ce n'eſt pas à dire pour cela qu'il y en vienne toûjours autant: quelquefois il n'y en croit que deux dans une bonne ſituation, quelquefois trois, ou bien quatre; & du plus petit nombre de ces branches, juſqu'au plus grand, on en peut trés-bien former la tête d'un arbre, quand dans la ſuite on prend ſoin de les conduire comme il faut.

Il arrive bien ſouvent que laiſſant une trop grand confuſion de branches ſur les arbres, on tombe dans deux défauts trés-conſiderables; le premier conſiſte à rendre un arbre de tige deſagéable à la vuë, & le ſecond fait que les fruits qu'on en cueille ſont toûjours inſipides, à cauſe du trop d'ombrage qui les empêche de joüir des ardeurs du ſoleil, & par conſéquent de parvenir à une maturité parfaite. Or pour conduire régulierement un tel arbre, il faut être ſoigneux de retrancher les branches qui cauſent cette confuſion, ſoit qu'elles naiſſent au-deſſus ou au-deſſous de celles qu'on aura laiſſées l'année précedente comme bien placées.

De ces mêmes branches ſituées avantageuſement, l'année d'aprés qu'elles ont été taillées il en eſt ſorti d'autres, dont les unes ſont jugées bonnes à garder, parce qu'elles donnent une belle figure à l'arbre, tandis que la veritable maxime de la taille veut qu'on condamne les autres à être retranchées comme branches inutiles; cela paroît viſiblement ſur un arbre, ſur tout lorſque dans un qui eſt vigoureux, la ſéve a produit de groſſes branches qui ſe jettent de travers, & qui croiſent trop conſiderablement pour qu'on les ſouffre dans une ſi mauvaiſe place, ſi bien qu'on les coupe en talus.

Toutes petites branches n'étant pas bonnes à garder, il en eſt de ces chifonnes dont nous avons déja parlé, & qu'on retranche abſolument: il en eſt auſſi une infinité d'autres petites qui ſe jettent en dedans de l'arbre, & qu'on doit entierement ôter, ſur tout lorſqu'elles s'offuſquent l'une l'autre; car la pluſpart ne ſont que branches gourmandes, qu'on connoît pour telles à leur origine, n'y ayant aucune marque qui les puiſſe faire appeller branches d'eſperance.

J'ay aſſez expliqué l'utilité qu'il y avoit de tailler les branches en talus, & à l'épaiſſeur d'un écu; j'eſpere qu'icy on n'oubliera pas de le faire, lorſque l'occaſion s'en préſentera; c'eſt-à-dire, qu'on coupera une branche en talus, quand on jugera à propos que l'ôtant, une autre petite venuë de tel côté conviendra mieux,

ſoit pour la figure de l'arbre, ſoit pour contribuer à ſa fécondité, ou bien qu'on la taillera à l'épaiſſeur d'un écu, afin qu'à un tel endroit n'ayant point beſoin de groſſes branches; la ſéve trouvant ſon paſſage ordinaire fermé, & étant obligée de ſe partager, n'en produiſe que deux petites de l'un & de l'autre côté.

Pour la coupe en moignon ſur ces arbres, elle ſe fait ſur les groſſes branches, qu'on retranche dés leur ſource, ſoit avec la ſerpette, ſoit avec le ciſeau.

Je ſuppoſe qu'avant que d'en venir à cette grande operation on aura été ſoigneux d'émonder la tige des arbres, au cas qu'on y ait apperçu naître quelques petites branches, ce qui arrive ordinairement dans le commencement qu'ils ſont plantez.

Des vieux arbres de tige

La vieilleſſe eſt une étrange choſe, & ſe gouverne bien différemment de la jeuneſſe; & ce n'eſt pas ſeulement dans l'homme que nous voyons telles obſervations à faire; mais encore dans les animaux, & dans les plantes, du nombre deſquelles les arbres, ſur tout, ſont les plus ſujets à vieillir.

Il n'y a point d'arbre qui dans ſon jeune âge ne ſouffre facilement le coûteau, & qui ne ſe réjoüiſſe même d'être déchargé de ſes branches ſuperfluës; mais ce n'eſt pas la même choſe quand il eſt vieux: car excepté le poirier, une partie des arbres fruitiers s'en trouvent incommodez, & le pommier principalement, qui lorſqu'il eſt un peu ſur l'âge, ſe fâche qu'on le décharge de ſon bois, à cauſe de la peine qu'il a de ſe recouvrir; ce qui eſt ſouvent cauſe que la pourriture ſe met à l'endroit ou on le coupe.

Il faut bien auſſi ſe donner de garde pour cette même raiſon, d'émonder l'abricotier, le cerifier & les bigarreautiers: quand ces arbres ſont un peu vieux, il vaut mieux lorſqu'on voit dans un tel temps qu'ils jettent trop de bois inutile, ce qui eſt dangereux de leûr détruire leurs maîtreſſes branches; il vaut mieux, dis-je, ſe réſoudre à les étêter, que de les tailler d'autre maniere: & ſe formant pour lors une tête nouvelle, on ſera ſoigneux dans les commencemens de s'en rendre maître, afin que la conduiſant à ſa guiſe, on luy faſſe acquerir une figure où il n'y ait rien à redire.

Des défauts des vieux arbres de tige.

Si nous voyons un arbre de tige défectueux, nous ne pouvons nous prendre de ſes défauts, qu'à celuy qui a pris ſoin de le conduire dans les premieres années qu'il a été planté; & ſouvent s'il eſt trop vieux, il eſt difficile d'y remedier ſans tomber dans le fâcheux inconvénient de luy détruire entierement la tête; ce qui l'éloigne par cette operation de donner du fruit de plus de quatre ans aprés: ce n'eſt pas que je voye qu'il y eût beaucoup de gens qui vouluſſent ſe déterminer à ce coup, ſi ce n'eſt de ces curieux délicats, qui ſe trouvant les yeux choquez de certains défauts incorrigibles dans les arbres de tige, n'ont point d'autre parti à prendre que de remettre les choſes dans leur premier état, pour les guider aprés à leur fantaiſie.

A la verité cette détermination me paroît un peu rigoureuſe; & ſans en venir à cette extrémité, je conſeille à ceux qui auront des arbres en pareil cas, de ſe contenter, s'il ne peuvent venir à bout de tous, de les recorriger le plus qu'ils pourront de ces défauts, en commençant par ceux qui frapent le plus la vuë, & pour le reſte de laiſſer agir la nature, en luy aidant néanmoins, pour l'empêcher de ne point trop s'abandonner.

Dans tels arbres mal conduits, il n'eſt plus beſoin de ſerpette; ce n'eſt plus qu'avec le ciſeau de Menuiſier qu'on peut avec propreté retrancher les branches ſuperfluës.

Com-

Digitized by Google

Comme il n'eſt point de défauts qui ſoient plus apparents dans un arbre de tige, que la trop grande confuſion de branches dans le milieu, ny que celles qui s'écartant trop des autres, ſe jettent auſſi trop en-dehors, & y paroiſſent même ſans la compagnie d'aucune autre; tels défauts, dis-je, doivent être abſolument retranchez, pour trois raiſons, dont la premiere eſt, que tout arbre confus dans ſa figure ne produit jamais beaucoup de fruit; la ſeconde, que s'il en donne, il eſt toûjours inſipide, & la troiſiéme enfin, que toutes branches mal-ſituées, comme je viens de le dire, ne ſont point à ſouffrir dans un arbre de tige; & pour empêcher qu'il ne rejette du faux bois en ces mêmes endroits, on ſoignera de couper toutes ces branches en moignon.

Voilà tout ce que j'ay à dire ſur le fait de la taille des arbres de tige; ce qui doit être ſuffiſant, par le moyen des fréquens labours, pour leur faire prendre une belle figure: Les principes en ſont courts, puiſqu'on peut ſe contenter d'y toucher ſeulement une fois ou deux dans les commencemens; c'eſt-à-dire, les trois ou quatre premieres années, & cela pour retrancher quelques branches du milieu, capables d'y apporter de la confuſion, ou pour rapprocher celles qui s'écartent plus que de raiſon.

CHAPITRE XXVII.

Des maladies des arbres, & des moyens d'y remedier.

IL n'eſt rien qui ne ſoit ſujet aux maladies; l'homme, les animaux, & les plantes ſont tous obligez de s'y ſoumettre lorſqu'elles leur arrivent, comme à une loy univerſellement établie à leur égard: Il eſt vray que ces infirmitez ſont differentes; mais n'étant queſtion icy que de guerir des arbres fruitiers de celles auſquelles leur nature les a beaucoup aſſujetis, je laiſſe la gueriſon à faire à ceux dont la connoiſſance eſt verſée entierement dans l'art d'y ſçavoir les remedes à propos.

Et je dis à l'égard des arbres, que lorſqu'ils ſont malades, ils le font voir par la jauniſſe de leurs feüilles, & par leurs branches qui ſont extrémement alterées, pleines de rides, & qui ne font que languir.

Pour lors, ſemblable à un Médecin qui avant que d'entreprendre de guerir un malade, s'informe de la cauſe de ſa maladie; de même un Jardinier doit-il faire à l'égard d'un arbre, & recherchant d'où luy provient ſa langueur (à cauſe qu'il ne peut pas le luy dire) il ira d'abord à ſes racines, comme au principe indubitable de cette infirmité.

On ſçait que ce ſont les racines qui recevant de la terre toute la ſubſtance dont elles ont beſoin pour nourrir le corps de l'arbre, luy communiquent les bonnes ou les mauvaiſes qualitez de cette terre qui les contient.

Si elle eſt bonne, ils y profitent à vuë d'œil; & au contraire ſi elle manque de ſubſtance, ils n'y font que languir: c'eſt donc pourquoy un arbre malade donne à connoître que le fond où il eſt luy eſt contraire, ainſi qu'il en faut abſolument corriger le défaut; ce qui le rétablit, & luy fait prendre de nouvelles forces, à moins que ſa langueur ne ſoit cauſée par la mauvaiſe eſpece du plant ſur lequel il aura été greffé: pour lors je n'y trouve point d'autre remede que de l'arracher, & d'en replanter auſſi tôt un autre à ſa place.

Des remedes aux mauvaiſes qualitez des terres.

Or lorſqu'on voit un arbre jaunir, cela ne provient que d'une trop grande humidité de la terre, ou d'une trop grande ſechereſſe; il eſt aiſé d'y apporter du remede.

Digitized by Google

Si la terre eſt trop humide, on la deſſeche, ou avec des pierres, ou avec du fumier de cheval peu conſumé, obſervant que ce fumier ne touche point aux racines; & au contraire ſi elle eſt trop ſeche, il faut au mois de Novembre ſoigner de déchauſſer les arbres, découvrir doucemẽt toutes leurs racines, & mettre deſſus des curures de mare, des amaſſis des boües bien conſumées, ou bien de la bonne terre, qui étant d'une nature à mieux faire que celle où ils ſont plantez, les ravive en peu de temps, & produit en eux des effets qui nous contentent.

Si l'on juge qu'elle ſoit trop froide, le méme fumier de cheval y ſera mis fort à propos: ces terres nouvelles, & ces amandemens ainſi apportez, ſeront par le moyen des labours mêlez avec la mere terre; & ſoignant de tailler court ces arbres foibles dés le mois de Novembre, pour les raiſons que j'en ay dites, on obſervera en les paliſſant de ne les point gêner du tout, car telle gêne pour lors leur eſt contraire.

Des remedes pour les arbres malades à leurs racines.

Quelquefois auſſi, comme la maladie des arbres ne provient pas toûjours de la mauvaiſe qualité des terres, mais qu'elle ne prend ſa ſource que dans leurs racines, il eſt bon d'en découvrir une partie, puis les fondant un peu avec la ſerpette, ſi l'on voit qu'elles ſoient noires, il les faut couper le plus prés qu'on peut du bois vif, ce qui les oblige de jetter de nouveau chevelu: & cette operation faite, on eſt ſoigneux de recouvrir incontinent ces racines avec du terreau bien conſommé, qu'on mélera avec le deſſus de la terre, quand je dis incontinent, c'eſt qu'il eſt à craindre que ces racines ne s'éventent, ce qui perdroit l'arbre ſans aucune eſperance d'y pouvoir remedier.

Des maladies des arbres par rapport aux terres qui ne leur ſont point propres.

Si un arbre qui auroit été greffé ſur coignaſſier, & qu'on auroit planté avec toutes les précautions imaginables, & dans une bonne terre; ſi néanmoins cet arbre jauniſſoit, & qu'il n'y pouſſât que languiſſamment, on ne pourroit d'un tel inconvénient deviner autre choſe, ſinon que c'eſt que le coignaſſier ne ſe plairoit pas dans un tel fond; pour lors le ſeul remede qu'on y pourroit apporter, ce ſeroit de l'arracher, & d'en planter en ſa place un autre greffé ſur franc, qui ne manque point d'y réüſſir: & au contraire ſi c'eſt un arbre ſur franc qui ſoit malade, quoy que planté auſſi heureuſement que celuy cy-deſſus, on l'arrachera auſſi, pour luy en ſubſtituer un autre greffé ſur coignaſſier.

On voit quelquefois un pêcher malade: cela chagrine, d'autant que c'eſt d'une eſpece qu'il nous fâche de perdre, & pour trouver les moyens de le guerir, on cherche la cauſe de cette maladie; on ſe tourmente pour cela, & enfin aprés une exacte recherche, on voit que c'eſt qu'il eſt greffé ſur amandier, & que la terre où il eſt planté ne convient point du tout à cette ſorte d'arbre, qui par le trop d'humidité qu'il y rencontre, eſt entierement ſuffoqué de la gomme; cela eſt fâcheux, car l'unique remede qu'il y a, eſt d'arracher cet arbre, & d'en mettre un autre greffé ſur prunier: & ſi d'autre côté l'on voit que des pêchers entez ſur prunier, ne reüſſiſſent pas dans les terres ſabloneuſes, on n'y en plantera que de ceux qui ſeront greffez ſur amandier.

Des maladies des arbres cauſées par une trop grande fécondité de fruits.

Une grande abondance de fruits n'eſt pas toûjours ce qui maintient le mieux un arbre, ny qui le fait durer plus long-tems; elle perd les eſpaliers, & les buiſſons, d'autant qu'elle abſorbe toute leur ſubſtance; c'eſt pourquoy, lorſqu'on s'apperçoit qu'une telle abondance eſt la cauſe de la langueur des arbres, il faut ſe déterminer

à

à ne leur laiſſer des fruits toûjours que le moins qu'ils en peuvent nourrir, afin que cette production n'épuiſe pas toute leur force, étant autrement dangereuſe qu'elle ne les faſſe perir entierement. J'ay dit la maniere de les en décharger, on peut y recourir ſi l'on ne s'en reſſouvient plus.

L'orange d'Eté, & le caillot-roſat ſont ſujets de tomber en langueur, à cauſe de cette fécondité de fruits; c'eſt la raiſon pourquoy il eſt non-ſeulement néceſſaire de les décharger de ces fruits, mais de ſoigner encore, les traitant comme arbres langoureux, de les tailler court, & de commencer dés le mois de Novembre.

Des arbres malades du tuf, & de l'argile.

Entre toutes les maladies qui ſurviennent aux arbres, celles qu'ils contractent du fond de la terre ſont les plus dangereuſes, comme étant celles qu'on peut les moins approfondir, & qui ſont par conſéquent les plus difficiles à guerir: ces maladies ſont ordinairement une langueur qui leur provient du tuf & de l'argile; pour lors, quand n'uſant pas d'aſſez de précaution en plantant des arbres, on remarque que leur mal eſt cauſé par là, il n'y a rien à faire autre choſe qu'à les arracher; car quelques remedes qu'on y pourroit apporter, ce ſeroit autant de peines perduës.

Maxime génerale pour les arbres malades.

Pour quelque inconvénient que ce puiſſe être qu'un arbre devienne malade, on doit être perſuadé que le moins de branc[illegible] qu'on luy peut laiſſer eſt toûjours le meilleur; il en a moins de peine, & le peu qui luy reſte en eſt toûjours mieux nourri.

Un arbre qui languit, eſt ſemblable à un homme qui eſt en même état; il agit lentement, à cauſe du peu de ſéve que luy envoyent ſes racines, ce qui eſt cauſe que ſes branches ſouffrent, que ſon bois en devient dur, & ſon écorce alterée: ſi bien que le plus ſûr expedient pour prévenir la perte d'un arbre, eſt de le décharger autant que la prudence permet de le faire, car par ce moyen tout arbre ſe ravive, jette du bon bois, & devient plus vigoureux. Maxime génerale qu'il faut obſerver, non-ſeulement ſur les jeunes arbres qui tomberont infirmes, mais encore ſur les vieux qui paroiſſent tout rabougris, à cauſe de la ſéve qui y eſt rare, & qui ne pouvant plus fournir à ſa carriere ordinaire, eſt obligée d'abandonner une partie des extrémitez des branches de ces arbres, qui pour lors étant beaucoup racourcies, ne manquent point de pouſſer de beau bois.

Du chancre, & de ſon remede.

Il eſt encore d'autres maladies, qui arrivent aux arbres; comme le chancre, qu'on guerit en ôtant avec la pointe d'un coûteau toute la partie atteinte de ce mal juſqu'au vif, puis y appliquant un peu de bouze de vache qu'on envelope de linge; ce remede eſt fort efficace.

De la mouſſe, & des moyens de la prevenir.

La mouſſe nuit extrémement aux arbres, & ne provient que de quelque malignité que la terre cache au-deſſous, comme du tuf, ou d'une trop grande humidité, qui ſont deux choſes qui font que leurs tiges ſe couvrent de cet excrément de la nature.

Or pour prévenir cet inconvénient, il faut en détournant la cauſe du mal dans ſa ſource, & qu'on remarque qu'il leur peut arriver du tuf, il faut, dis-je, au commencement de l'hyver déchauſſer ces arbres à leurs plus groſſes racines, & laiſſer ainſi le trou ouvert juſques aprés que les gelées ſeront entierement paſſées, afin

que

Digitized by Google

que la terre se fertilise, & se meurisse: Puis lorsque le Printemps sera venu, on le comblera de cette même terre, qu'on mélera avec du fumier consommé qui conviendra le mieux à la nature de la terre où les arbres seront plantez.

Si c'est d'une trop grande humidité qu'on craigne que la mousse ne provienne, il faudra chercher les moyens de dessecher la terre; & s'en servir comme j'ay dit cy-dessus; & ces soins qu'on apportera aux arbres, empêcheront que cette maladie ne les attaque.

On empêche que la mousse ne vienne autour de la sève des arbres de tige, en les empaillant comme j'ay dit.

Des moyens de l'ôter.

Mais si ce vilain mal paroit déja, il faut avec un coûteau de bois ou le dos d'une serpe aprés une pluye, grater les arbres d'où cette mousse tombera facilement; aprés quoy on prendra un torchon de paille, avec lequel on frotera bien la tige.

Quand je dis aprés une pluye, c'est que j'ay raison: car qui choisiroit pour faire cette operation un temps bien sec, ne feroit chose qui vaille, à cause que le hâle l'attache tellement au corps de l'arbre, qu'on ne sçauroit pour lors l'en ôter, sans causer quelque dommage à son écorce; & ce soin de détacher ainsi la mousse est d'autant plus d'importance, qu'elle est aux arbres ce que la galle est aux animaux.

De la Pourriture, & des moyens de l'ôter.

Chaque arbre a sa nature differente, ce qui fait que la sève lorsqu'elle y agit, n'y produit pas les mêmes effets; par exemple, un Poirier souffre mieux le coûteau que le Pommier: ainsi du reste. Le premier, à quelqu'age & dans quelque temps qu'on luy puisse couper des branches, ne s'en trouve jamais incommodé; mais le second veut qu'on use avec luy de plus de précaution: car lorsqu'il est vieux il n'aime point qu'on luy coupe aucun bois, les playes qu'on luy fait en ce temps étant fort susceptibles de pourriture; & lorsque ce mal luy est arrivé, il faut pour l'en guerir, avoir soin de l'ôter avec une espece de ciseau creux que les Menuisiers appellent une gouge; cet outil est fort propre pour entrer dans le corps de l'arbre, & pour en tirer tout ce qui y est sec, & pourri, sans qu'au reste cela luy puisse porter aucun dommage.

De plusieurs Animaux ennemis des Arbres, & des moyens de les détruire.

Ce n'est pas assez que les arbres soient sujets à plusieurs maladies, soit du côté des mauvaises qualitez des terres, soit par quelqu'autre accident; il est encore d'autres petits ennemis qui leur font la guerre au dehors, tels sont les chenilles, les Hannetons, les Cantarides, les Fourmis, les Tons, les Tigres, les Guespes & les Limats; & au dedans les Mulots, les Taupes, & de certains vers blancs qui gâtent les racines, ainsi que d'autres qui s'engendrent entre le bois & l'écorce, & bien souvent aussi les Rats. Oüy, tous ces animaux perdent differemment les arbres, si l'on n'a soin de les en bannir.

Des Chenilles.

On ne sçauroit exprimer le dommage considerable que ces vilains insectes rampans causent aux arbres, lorsque le malheur veut que les années y soient sujettes: car non contens de les dépoüiller de toutes leurs feüilles, ils en perdent encore non-seulement tous les nouveaux jets qui viennent pour contribuer à la beauté de leur figure, mais même les fruits dans le commencement qu'ils naissent; ce qui est une terrible de-

Digitized by Google

desolation pour un maître, lorsque par négligence il n'a point prévenu ce desordre dans le temps qu'il est aisé de le faire.

Ainsi pour s'éviter ce chagrin, il faut avant que la nouvelle saison fasse remuer ces animaux, c'est à-dire pendant l'Hyver, il faut dis-je, être soigneux de les éplucher, & d'ôter tous les paquets dans lesquels cette vermine s'engendre. Ce qui se fait sur les grands arbres avec de certains petits crochets de fer faits exprés, & qu'on appelle échenilloirs, pour ensuite ces petits paquets être jettez au feu, crainte que si l'on venoit à les laisser sur la terre, elles n'y germassent aussi-bien que sur les arbres; ce qui seroit pour lors une peine inutile, d'autant que venant à s'épancher on auroit de la peine à les détruire.

Mais si par un manque de soin de les ôter, on avoit laissé éclore ces chenilles, & qu'elles vinssent à courir sur les arbres, on ne pourroit trouver le moyen d'exterminer cette vermine, si avant le Soleil levé, ou aprés une pluye, on n'alloit aux arbres où elles sont pour lors en pelotons, & fort aisées à détruire, en prenant une tuile sur laquelle on les fait tomber, pour les y écraser avec une petite palette de bois.

Il faut aussi que ce soin s'étende jusques aux hayes, ou aux autres arbres qui se trouveront à l'entour: car autrement cette maudite engeance viendroit au plutôt perdre ceux qui en seroient voisins.

Outre ces chenilles qui se forment dans ces paquets dont je viens de parler, il en est encore d'une autre espece, qui s'engendre dans des petits anneaux qui environnent les petites branches, & qui sont comme du chagrin gris dont on couvre les Livres. Cette sorte de chenilles est plus difficile à ôter que les autres, se dérobant facilement à la vuë, si l'on n'y prend bien garde: car au Printems comme les autres, elles ne manquent pas de remuer, & de commencer à courir sur les arbres.

Voicy encore d'autres moyens d'éloigner des arbres cette peste qui les infecte: on lie quelques branches de ces arbres avec du segle verd, ou bien on y attache des branches de sureau, ou d'hieble, & cela produit l'effet qu'on en attend.

D'autres pour détruire ces chenilles arrosent les branches & les feüilles des arbres avec de l'eau dans laquelle on a infusé du salpêtre, ou mis tremper de la rhüe concassée, ou fait mourir des Ecrevisses: on dit que ce remede est efficace pour les détruire.

Des Hannetons

Les Hannetons perdent aussi les fruits; mais il n'est pas si difficile à s'en défaire que des Chenilles, puisqu'il n'y a qu'à secoüer les arbres sur lesquels ils sont pour les obliger de tomber, puis les écraser aussi-tôt.

Des Cantarides.

Pour exterminer les Cantarides, il faut dans de l'eau faire boüillir de la sauge, ou de la rhüe qu'on laisse refroidir, pour en arroser les arbres ausquels elles seront attachées; cela réüssit trés bien, je l'ay éprouvé.

Des Fourmis.

Ces animaux quoyque petits, sont terriblement dangereux pour les arbres, sur tout pour les Pêchers dont ils épuisent une partie de la séve: on les en chasse de plusieurs manieres. Premierement, pour empêcher qu'ils ne montent sur ces arbres, on prend de la laine fraichement tirée de dessous le ventre des moutons, avec laquelle on entoure le bas de leur tige de la largeur de quatre doigts: ces petits insectes haïssant cette odeur, s'en éloignent, dit on, le plus qu'ils peuvent.

Secondement, on prend d'une gomme dont on ſe ſert pour faire guerir la galle des moutons, & qu'on appelle tare, dont on frote auſſi le bas de ces arbres, & par ce moyen on empêche que ces beſtioles ne les endommagent.

Le ſon de la ſcieure de bois répandu aux pieds des arbres qu'ils veulent aſſieger, eſt trés-bon pour les en détourner, d'autant que cette ſorte d'inſecte craint d'en approcher quand elle ſent mouvoir ſous elle cette poudre; & le charbon de terre avec lequel on tire une ligne à l'entour de la largeur de quatre doigts de la tige des arbres, produit le même effet; les Fourmis n'ayant point de priſe pour monter deſſus, à cauſe que ce charbon rend lice la place où il eſt appliqué.

Enfin, pour tâcher d'exterminer ces petits, mais dangereux ennemis des arbres, qui engendrant un excrément ſur leurs nouveaux jets, les étouffent & les perdent, on prend une bouteille de verre dans laquelle on met du miel, puis on l'attache à l'arbre, & ces animaux attirez par cette douce liqueur qu'ils aiment, s'y jettent tous; puis ſoignant de boucher cette bouteille lorſqu'on voit qu'il y en a beaucoup dedans, crainte qu'ils ne s'en échapent, on fait chauffer de l'eau dont on la remplit, & pour lors toutes les Fourmis méurent, & l'on continuë ainſi à attacher cette bouteille aux pieds des arbres, juſqu'à ce qu'elles ſoient toutes détruites: de la gluë miſe en forme de cercle à l'entour de la tige des arbres, eſt encore une embûche où elles tombent facilement.

Des Tons.

Les Tons, qui ſont comme on ſçait une eſpece de groſſes mouches, ſont ſujets de rendre les arbres malades, lors qu'étant logez au pied de leurs racines ils les rongent; ainſi ſi-tôt qu'on s'apperçoit que la maladie vient de là, il faut foüiller le pied de l'arbre, pour les en bannir entierement, & y remettre enſuite de la terre nouvelle aprés qu'on aura raccommodé les racines endommagées de ces arbres en les taillant plus courtes.

Des Tigres.

Les Tigres ſont une maladie aux arbres en eſpalier preſque incurable; ils les ſuccent tellement, que leurs branches en deviennent une partie toutes ſeches; & quand une fois ces animaux ſe ſont engendrez en quelque endroit, on peut dire que c'eſt un malheur preſque pour toûjours: car quelques remedes qu'on y puiſſe apporter, quelques eaux mêlées d'ingrediens dont on les puiſſe froter, & quelque fumée d'odeur forte dont on puiſſe ſe ſervir pour les détruire, tout cela ne fait rien, cette ſemence ne ſe perd point, quelque ſoin qu'on prenne de retailler les branches où elle a coutume de s'attacher; & l'on dit que le plus ſûr expédient ſeulement pour en ôter le grand nombre, eſt aprés que les feüilles ſont tombées, de les faire brûler tous les ans, & de nettoyer les arbres le mieux qu'on peut.

Des Vers.

Il n'y a rien qui deſſeche plus un arbre, que de certains vers qui s'engendrent entre le bois & l'écorce, & qui venant à le percer en ſuccent toute l'humeur qui l'entretient.

Le Poirier de Bon-Chrétien d'Hyver, eſt celuy de tous les arbres qui en eſt le plus attaqué; ainſi donc, lorſqu'on en voit qui languiſſent, & qu'aprés avoir recherché la cauſe de leur mal, on n'en trouve point, ſi ce n'eſt qu'on juge que ce peut être les vers qui les rongent; & pour s'en rendre certain, on le reconnoît à l'excrément qu'ils rendent, & qui tombe au pied de l'arbre: il eſt de couleur tannée & reſſemble à la ſcieure de bois.

Cet indice déja trouvé, il n'eſt plus queſtion que de chercher les trous de ces vers,

Digitized by Google

vers, dont on vient à bout en découvrant la ſurface de l'écorce; & ils ne ſe préſentent pas plûtôt aux yeux qu'il faut les tirer, à cauſe du danger qu'il y a que ces inſectes ne tüent l'arbre, empêchant que l'humeur radicale ne monte dans les branches pour les nourrir.

Des Taupes.

Les Taupes ne ſont dangereuſes que pour les petits arbres plantez de deux à trois ans, leur endommageant beaucoup leur racines, lorſqu'elles viennent à pouſſer ou ſous elles, ou contre elles. Ce n'eſt pas qu'on ne puiſſe ſe garentir de ces animaux ſans beaucoup de myſtere; car on les chaſſe des lieux qu'elles gâtent par la vertu d'un certain ſimple, qu'on appelle *horti palma*, qu'on plante dans les endroits par où elles ont fait leur traces; le Sureau en fait de même, ou bien on prend un maillet fait exprés, remply de pointes de cloud de la longueur d'un doigt, & emmanché de trois pieds de long, puis lorſque les Taupes travaillent, on en frape le plus fort qu'on peut la Taupiniere, & auſſi-tôt on foüille avec la bêche, où ſans doute on les trouve étourdies, ou bien mortes. Voilà les moyens dont on ſe ſert pour en purger un Jardin.

Des Rats.

Si ce ſont des Rats qui font la guerre aux fruits, & qui attaquent l'écorce des arbres, on ſera ſoigneux de leur tendre des pieges; & l'on dit que des branches d'hiebles coupées fraichement, & mêlées parmi celles des arbres, empêchent que ces animaux n'en approchent.

Des Mulots.

Il ne faut point ſouffrir auſſi que les Mulots ravagent quelque choſe dans un jardin, & pour les en exiler, on prend du foarre avec lequel on forme une petite hutte en guiſe d'une Ruche, qu'on met ſur une terrine pleine d'eau juſqu'à quatre doigts prés du bord, en jettant par-deſſus l'eau un peu de paille d'avoine pour la cacher; & ces pernicieuſes beſtioles y venant pour y chercher à manger, ne manquent point de s'y noyer.

Des Puçons verds.

Si l'on frote les arbres de chaux vive, détrempée dans de l'eau, ce remede empêchera que les Puçons verds n'endommagent les jeunes jets des arbres, ce qui leur fait courir riſque de ſe deſſecher une partie.

Des Limats.

Les Limats, quoyqu'ennemis des arbres, ne ſont pas ceux qui ſont les plus à craindre, ny les plus difficiles à combattre, puiſque pour les détruire il n'y a, partout où on les voit attachez, qu'à les ôter, ils ſont aſſez viſibles, pour qu'il n'en échape aucun.

CHAPITRE XXVIII.

Du temps de cueillir les fruits, & de la maniere de le faire.

On ſçait qu'il y a divers temps de cueillir les fruits, chacun ſuivant ſon eſpece, & ſuivant les ſaiſons auſquelles ils veulent être mangez, les uns dans leur maturité parfaite, tels ſont ceux d'Eté, tant à pepin qu'à noyau; les autres un peu

auparavant, comme ſont les fruits d'Autonne; & les autres enfin long-temps auparavant qu'ils ſoient meurs, & tels ſont ceux qui ſe mangent en Hyver, & même aprés l'Hyver. Mais commençons à parler des fruits d'Eté, & marquons l'importance qu'il y a de ne les cueillir ny trop tôt ny trop tard, mais dans le point de leur maturité parfaite.

Tous fruits d'Eté ne ſont jamais bons qu'ils ne ſoient meurs comme il faut, & leur maturité n'a jamais ſa perfection, que ces fruits ne ſoient quaſi prêts à tomber en pourriture: c'eſt ce qui fait qu'il eſt beſoin que le jardinier uſe de précautions, quand il veut faire telle recolte, autrement il les a ou mous, ou tous cotoneux; & ces fruits étant pour lors hors d'état de faire connoître leur merite, ont le malheur d'être regardez comme fruits de peu de conſequence, & dont perſonne ne fait cas.

Les uns, pour connoître ſi un fruit eſt meur, le tâtonnent d'abord; c'eſt ce qu'en matiere de fruit on ne ſçauroit approuver: il eſt d'autre ſignes qui font juger de leur maturité; par exemple, à l'égard de tous les fruits rouges, comme Ceriſes, Framboiſes, Fraiſes & autres, il ſuffit de les voir; & du moment que cette rougeur qu'ils ont naturellement quand ils ſont meurs, ſe montre par-tout également ſur eux, il eſt temps de les cueillir; au lieu que ſi elle manque en quelqu'endroit de ces fruits, on peut veritablement juger qu'il faut encore attendre.

Si je viens de condamner le tâtonnement à l'égard des fruits, j'entens que ce ſont ceux qui ſe font avec ces groſſieres mains, qui pour juger de la maturité d'un fruit, enfoncent tellement leurs pouces dedans, que meur ou non il faut qu'il leur obeiſſe, à ſon grand dommage. Car je ſuppoſe qu'il ait pour lors atteint une juſte maturité, pareille contuſion ne manque jamais de luy rendre la peau tannée à l'endroit où elle a été faite, ce qui luy ôte ſa beauté; ou bien s'il n'eſt pas meur, telle impreſſion du doigt ne peut contribuer qu'à le faire pourrir en meuriſſant: deux inconvéniens fâcheux qui arrivent pour tâter trop rudement les fruits, & dont il eſt néceſſaire de s'abſtenir.

Je ne prétens donc blâmer cette maniere de juger des fruits par le toucher, que par rapport à ces groſſiers dont je viens de parler: car vouloir bannir la main de cette déciſion, c'eſt un abus oüy il faut qu'elle s'en méle, ſur tout dans les Péches, les Abricots, les Prunes, les Poires tendres, & les Beurrez; mais il faut que ce ſoit ſi peu que rien, & toûjours auprés de l'endroit où eſt la queüe.

De plus, on connoît qu'une Péche eſt meure, lorſque pour peu qu'on y touche elle quitte ſa queüe, & cette marque eſt plus ſûre que tout le beau coloris qu'elle peut montrer.

L'œil eſt encore neceſſaire pour décider de cette perfection; car dans une Poire d'Eté nous voyons un coloris mêlé quelquefois avec un jaune doré, ce qui fait que nous devons porter pour elle comme une eſpece de jugement de ſa maturité; aprés cela vient l'odorat, qu'on employe ſur tout aux fruits muſquez, qui nous confirme dans nôtre opinion.

Toutes ces connoiſſances établies pour la juſte maturité des fruits d'Eté, on peut ſans précipitation les cueillir tous ſucceſſivement les uns aux autres.

Des Fruits d'Autonne.

Comme la recolte des fruits d'Autonne n'eſt pas d'attendre qu'ils meuriſſent ſur l'arbre, & que même ils en valent mieux d'être cueillis de cette façon, s'en gardant plus long-temps, & étant plus doux, & moins âpres au goût lorſqu'ils acquierent leur pleine maturité dans le fruitier, ſuivant les années plus ou moins chaudes; on ſoignera donc au mois de Septembre de les cueillir, & ſur tout les Meſſire-Jean, les Beurrez, la Bergamotte commune, & la Verte-longue.

Des

Digitized by Google

Des Fruits d'Hyver.

Pour les fruits qui se mangent pendant l'Hyver, ou aprés, soit Poires ou Pommes, veulent autant qu'il est possible, demeurer sur l'arbre jusqu'à la fin du mois d'Octobre, qui est le veritable temps de les cueillir; & pour ce faire, on fera toûjours choix d'un beau jour & d'un beau Soleil, afin qu'ils en soient plus secs & non humides, ce qui les rendroit sujets bien-tôt à la pourriture.

Tous fruits donc doivent être jugez avoir acquis un certain point de maturité suffisant pour être cueillis, afin de parvenir dans la serre au periode de leur durée; au lieu que si l'on se précipite trop de le faire, on a le chagrin de voir des fruits qui se rident, & qui se gâtent en peu de temps.

De la maniere de cueillir les Fruits.

J'ay dit que lorsque les Pêches & les Abricots quittoient leurs queües, c'etoit une marque de leur juste maturité; il est vray aussi: c'est pourquoy, lorsqu'on les cueille en les tâtonnant de la maniere cy-dessus, on ne se met point en peine de ces queües, car elles ne leur sont d'aucun ornement.

Mais pour les autres fruits, comme Prunes, Cerises, ou Figues; tous pour être cueillis comme il faut, doivent être accompagnez de leurs queües, & ôtez de dessus l'arbre bien délicatement, perdant beaucoup de leur lustre & de leur agrément s'ils viennent à être meurtris, & défleuris.

Les précautions qu'il faut apporter en cueillant les Poires, ne doivent pas être moins grandes, sur tout à l'égard de celles qui sont tendres: car il ne faut qu'une mal-habile main, qui venant à les manier trop rudement, les blesse & leur fait prendre d'abord des marques noires, ce qui les rend desagreables. Pour les Poires cassantes, elles ne sont pas si sujettes à cet inconvénient.

J'avertis sur tout à l'égard des fruits qu'on cueille pour conserver, & principalement le Bon-Chrétien d'Hyver, qu'il faut bien se donner de garde de leur rompre la queüe, cette petite partie de leur corps étant un ornement pour elles; & qu'y portant la main on les manie si doucement, que leur peau n'en puisse être endommagée; car la Poire de Bon-Chrétien d'Hyver l'a si délicate, que pour peu qu'on y touche, cette peau est sujette à acquerir des taches de marques noires, ce qui diminuë infiniment de la beauté de ce fruit lorsqu'il est meur.

La cueillette des fruits faite, il ne reste plus qu'à sçavoir la maniere de les conserver; mais comme j'ay jugé qu'il étoit à propos de reserver ce traité pour être mis dans mon quatriéme livre, j'ay passé à la liste generale des fruits, que j'ay marquez dans quels mois ils sont bons à manger, afin que ne s'y trompant point, on n'aille pas les servir avant leur maturité parfaite.

CHAPITRE XXIX.

LISTE GENERALE,

Tant des Fruits à noyau, que de ceux à pepin, selon l'ordre de leur matûrité.

Des Cerises.

SI je commence par les Cerises, ce n'est pas qu'il faille pour cela que ce fruit se prévale d'emporter le prix sur tous les autres; mais c'est seulement à cause qu'il est celuy qui paroit le premier sur nos tables: & sous ce nom de Cerises, on comprend les Guignes, les Bigarreaux, les Griotes, & les Cœurets.

Digitized by Google

Les Ceriſes, j'entens les fruits qu'on appelle veritablement de ce nom, ſont de pluſieurs eſpeces. Les premieres qu'on mange, ce ſont les ceriſes, précoces, qui viennent au commencement de Juin, & qui ne doivent leur merite qu'à la nouveauté : car étant aigres comme elles ſont (ce qui ne peut plaire qu'au goût de quelques femmes) & ayant auſſi peu de chair qu'elles en ont, leur peau étant ſi épaiſſe, & leur noyau ſi gros, il eſt impoſſible que ce fruit ſoit beaucoup recommandable, ſi ce n'eſt en compôte, où il acquiert un relief aſſez paſſable.

Guignes.

Les Guignes ſont de trois ſortes, ſçavoir les blanches, les rouges, & les noires & ces ſortes de ceriſes ſuivent les précoces; & leur goût qui eſt fade, plaît aux uns, & eſt peu eſtimé des autres.

Des Ceriſes hâtives.

On n'a pas plûtôt mangé les guignes, que les ceriſes hâtives leur ſuccedent; leur beauté eſt paſſable, mais leur goût contente peu celuy des délicats en fruits, ſi ce n'eſt en compôtes.

Des Ceriſes tardives

De toutes les ceriſes celles-cy ſont les plus eſtimées, ayant plus de chair, & le noyau plus petit que les autres, & leur goût étant d'un relief admirable, ſoit qu'on les mange crûes ou en confitures. Il y a de ces ſortes de ceriſes qu'on appelle ceriſes de Montmorancy, & d'autres qui ne ſont pas tout-à-fait ſi groſſes, qu'on appelle en Bourgogne ceriſes ſimplement.

Des Bigarreaux

Cette eſpece de ceriſe eſt ferme, & croque lorſqu'on la mange; ſa figure eſt longue & preſque quarrée, & la douceur qu'elle a eſt une qualité en elle qui la rend tout-à-fait recommandable.

Des Griotes.

Les griotes ſont noirâtres; elles croquent auſſi, & ſont fort eſtimées, à cauſe qu'elles ſont d'un doux qui n'eſt point fade comme celuy des guignes.

Voilà les eſpeces de ceriſes qu'on juge dignes d'être placées dans un Jardin; quant aux autres, telles que ſont les ceriſes à grape & les cœurets, n'étant pas en ſi grande recommandation, on en pourra planter ſi l'on veut dans des endroits qui ſeront moins utiles, & moins précieux.

Des Abricots.

Les abricots viennent peu de temps aprés les ceriſes, & commencent à ſe manger dés l'entrée du mois de Juillet: ce ſont ceux là qu'on appelle abricots hâtifs; car pour ceux qui ſont ordinaires, on ne les cueille qu'à la moitié de ce mois; ainſi que la troiſiéme eſpece, qu'on nomme le petit-abricot. Ces fruits ſont délicieux, beaux, pleins d'odeur & beaucoup exquis, & eſtimez de tout le monde, à cauſe de leur nouveauté.

Des Péches.

Sous ce mot de Pêches nous en comprenons trois eſpeces, ſçavoir les Pêches de pluſieurs ſortes, les pavis & les brugnons.

Les pêches ſont celles qu'on voit couvertes de poil ſur leur peau, & qui quittent agréablement bien le noyau.

On

Digitized by Google

On appelle brugnon tout ce qui eſt lice, c'eſt-à-dire, toutes les eſpeces de pêches qui ayant la peau raſe, ne quittent point le noyau.

Et enfin, les pavis ſont ces ſortes de pêches, qui ayant la peau un peu veluë, & chargée de quelque couleur que ce ſoit, jaune, blanche ou rouge, ne quittent point auſſi le noyau.

Toutes ces ſortes de pêches ont leur merite; mais pour être bien établi, il faut qu'elles ayent la chair un peu ferme, & jamais groſſiere, la peau fine, luiſante & tirant ſur le jaune; elles doivent fondre ſi tôt qu'elles ſont dans la bouche, & l'eau qui en ſort doit être ſucrée, d'un goût relevé, & qui ſoit vineux.

La marque d'une bonne pêche, eſt celle qui eſt peu veluë de poil, car celles qui en paroiſſent bien chargées & qui l'ont grand, ne paſſent que pour des pêches communes, c'eſt-à-dire qu'elles ſont d'un relief médiocre: voila les qualitez néceſſaires à une pêche pour être bonne.

Aprés ce petit diſcours, il n'eſt plus queſtion que de ſçavoir quelles ſont ces pêches, ces pavis & ces brugnons, qui meritent des places dans les eſpaliers des Jardins; car je ne prétens parler icy que des eſpeces de ces fruits, qui valent la peine qu'on les cultive, étant en aſſez grand nombre pour contenter les curieux, qui ne doivent point faire conſiſter leur curioſité à en planter de celles dont on ne fait aucun cas. Voicy donc les plus délicates, décrites chacune ſuivant l'ordre de leur maturité.

Petite avant-pêche blanche, bonne au commencement de Juillet.

Pêche de Troye, bonne à manger à la fin de Juillet, & au commencement d'Aouſt.

Pêche-alberge jaune, & ſe mange en Aouſt.

Petite pavis-alberge jaune. *Idem.*

Pêche-Magdelaine blanche bonne à la my-Aouſt.

Pêche-mignonne, en même temps.

Pêche-d'Italie, ſe mange auſſi à la my-Aouſt.

Pavis-blanc, eſt meur dans ce même-temps.

Pêche-alberge rouge, meurit plus tard, & ſe mange à la fin d'Aouſt.

Petit pavis-alberge violet ſe cueille de même.

Pêche-bourdin, à la fin, d'Aouſt auſſi.

Pêche-ceriſe à chair jaune, eſt bonne à la fin d'Aouſt.

Pêche-ceriſe à chair blanche, bonne auſſi dans cette ſaiſon.

Pêche-Roſſane, donne des marques de ſa juſte maturité au commencement du mois de Septembre.

Pavis-roſſane, meurit en même-temps.

Pêche perſique, n'eſt point bonne qu'à la my-Septembre.

Pêche-violete hâtive, commence à ſe manger dans ce temps, & elle eſt de deux eſpeces, ſçavoir la groſſe & la petite.

Pêche-belle-garde, va auſſi juſques-là, avant qu'on la mange.

Brugnon-violet, ne ſe mange auſſi qu'à la my-Septembre

Pêche-pourprée, tout de même, & ne vaut rien avant ce temps-là.

Pêche-admirable, eſt admirablement bonne dans le quinze de ce mois.

Pêche-nivette, va juſqu'en Octobre, & eſt merveilleuſe dans les terres ſeches.

Pêche de Pau, eſt bonne auſſi au commencement de ce mois.

Pêche-blanche d'Andilly, ne vaut rien dans les terres humides à cauſe qu'elle n'y meurit pas non plus qu'ailleurs, ſi elle n'eſt dans l'expoſition pleine du midy. Octobre.

Groſſe pêche tardive, autrement, pêche-admirable jaune, veut qu'on uſe envers elle des mêmes précautions que celle cy-deſſus, ne ſe mangeant auſſi qu'au mois d'Octobre.

Pêche-royale, de même.

Pêche-violete tardive, bonne ſeulement au mois d'Octobre.

Pêche de Pomponne, tout de même.

Digitized by Google

Des Prunes.

Il y a un ſi grand nombre de prunes, que ſi l'on vouloit parler de chacune en particulier, on trouveroit dequoy remplir un volume; mais mon deſſein n'étant icy de traiter que de celles qui ſont les meilleures & les plus recherchées, je laiſſeray les autres à devenir ce qu'elles pourront.

Ce fruit commence à être bon dés le mois de Juillet, juſqu'en Octobre; mais paſſé ce mois, les prunes, faute de chaleur, ne ſont plus qu'inſipides: les unes ſe mangent crûes & cuites, & les autres cuites ſeulement.

Une prune, pour être de valeur, doit avoir la chair fine & tendre, & fondant lorſqu'elle eſt dans la bouche; l'eau en doit être douce & ſucrée, & avoir en elle certain je ne ſçay quoy qui la releve; & voicy la liſte de celles qui ſont en eſtime parmi les fins connoiſſeurs.

Prune de Catalogne, eſt une prune hâtive.

Prune de S. Cyr, ſe mange en même-temps.

Prune de Damas de Tours, trés-excellente.

Prune de Damas noir: quoy qu'elle ne ſoit pas des plus fines, cependant elle ſied bien dans un verger.

Prune de Taureau, bonne en confiture & en marmelade ſeulement.

Prune de Damas d'Italie, trés-bon fruit.

Prune de Damas violet, fort excellente à manger crüe.

Prunes-d'abricot: la jaune, & la rouge, & toutes deux fort eſtimées.

Prunes-Diaprées, toutes prunes délicates, & beaucoup recherchées.

Prune-mirabelle meilleure en confiture que crüe.

Prune de Drap-d'or, cette prune a l'eau fort ſucrée, & eſt d'un relief trés-fin.

Prune de Perdrigon, eſt excellente crüe, ainſi qu'en confiture.

Prune de Perdrigon-Normand, bonne prune, mais tardive.

Prune de Perdrigon violet, fort ſucrée, & ſe mange en Octobre.

Prune-Imperiale, de quatre ſortes, meilleures les unes que les autres.

Prune-royale, belle, groſſe, bien ronde & trés-bonne.

Prunes de Damas de toutes ſortes, bons fruits à manger, à la reſerve du Damas verd qui eſt meilleur en confitures.

Prune de moyeu de Bourgogne, trés-recherchée pour la confiture.

Prune Damaſquinée, belle & bonne, & qui tire une partie de ſon merite de ce qu'elle eſt tardive.

Prune œil-de-bœuf, bonne cuite, & non autrement.

Prune de Montmirel, meilleure en pruneaux que crüe.

Prune-d'Ilvert, trés-recherchée pour faire confiture.

Prune de Cœur-de-bœuf, fort groſſe, & paſſablement bonne.

Prune de Maugeron, eſt eſtimée de tous ceux qui la connoiſſent.

Prune d'Atille, de deux ſortes, blanche & violete, fort exquiſes.

Prune de cœur-de-Pigeon, bonne à manger à la fin de Septembre, juſqu'à la fin d'Octobre.

Prune de Rhode, d'un bon goût, & tardive.

Prune de Monſieur, ſe mange tard, & eſt fort eſtimée.

Prune de Damas-dronet, trés-excellente & tardive.

Prune de Damas d'Eſpagne, de deux ſortes, l'un rond, & l'autre long, & trés-excellent.

Prune de Diaprée noire, qui ſe mange bonne en Octobre & Novembre, lorſqu'elle eſt plantée dans un terrain ſec.

Prune-d'Imperatrice, rare & tardive, & n'eſt bonne que dans un fond chaud, où elle devient excellente.

Prune-Virginale, d'un goût exquis, & qui eſt trés-recherchée.

Prune-Mignonne, dont l'eau eſt fort ſu-

Digitized by Google

ſucrée, ce qui luy donne un grand merite.

Prune de Reine-Claude, trés-bon fruit, au ſentiment de tout le monde.

Prune de Pologne, toute blanche: elle eſt d'un goût excellent.

Prune de Suiſſe, ſe mange tard & merite bien d'être mangée.

Prunes dattes, rouge & blanche, l'une & l'autre bonnes crües, & meilleures en pruneaux.

Prune de Sainte-Catherine, fruit dont on ne peut être trop fourni pour faire des pruneaux.

Prune de S. Julien, bonne pour avoir du plant pour les pepinieres.

Prune Norbette, excellente à faire pruneaux.

Prune de Damas rouge de Tours, tardive, & d'un goût inſipide dans les terres humides.

Prune de gros Damas violet, ſe mange fort tard, & eſt bonne dans les terres ſeches.

Prune de gros Damas noir: cette prune eſt la plus tardive de toutes, & devient excellente dans les terres légeres.

REMARQUES.

Je puis dire que de toutes les prunes dont je viens de parler, il n'y en a point dont on ne puiſſe remplir une prunelaye, avec ſatisfaction de trouver les unes excellentes en les mangeant, & les autres admirables ou en pruneaux ou en confiture: Oüy, un pere de famille en peut garnir de grands lieux, ſûr qu'il ſera d'en retirer bien de l'argent; car ce ne ſont que des prunes qui valent la peine de les cultiver: mais on remarquera que ſi la curioſité porte d'en vouloir planter en eſpalier, il n'y en a que quatre ou cinq ſortes qui ſoient dignes d'une telle place; ſçavoir, les deux Perdrigons blanc & violet, la Sainte-Catherine, la Prune d'Abricot, & la Roche-Courbon. Paſſons aux Poires.

Des Poires.

En fait de Poires, je ne ſuis pas de l'avis de ceux qui ayant un grand terrain, font conſiſter leur curioſité à y en mettre de toutes ſortes, c'eſt-à-dire, de bonnes & de mauvaiſes: non, ce n'eſt point là mon ſentiment; car étant fondé ſur la raiſon qu'il ne coûte pas plus de peine à élever un fruit de conſéquence, qu'un que l'on peut appeller fruit de rebut, je dis que c'eſt peine perduë d'en agir indifferemment; cependant combien voit-on tous les jours de gens pouſſez par la demangeaiſon d'en avoir de toutes les eſpeces géneralement, farcir leur Jardin de ces fruits qui ne ſont propres que pour des bouches groſſieres, des ruſtauts qui mettent en compromis une poire de Râteau avec un bon-Chrétien d'Hyver? combien voit-on de ces prétendus curieux, ſe laiſſer attaquer de cette maladie juſqu'à un tel point, que bien loin de s'en vouloir guerir, il croyent que c'eſt en eux une inclination, pour qui tout le monde doive avoir de l'eſtime? Non, les uns prennent pitié de ces gens-là, & les autres rient de leur ignorance aveugle, qui lorſque ces petits Docteurs en jardinage ſont enfin parvenus à recüeillir du fruit de leurs peines, ne veulent point avouer qu'ils ont en vain perdu leur temps & leur argent, crainte de devenir la riſée de ceux qui ſçavent mieux qu'eux ce que c'eſt que la bonne ou mauvaiſe qualité d'une poire, & le profit qu'on en peut tirer; c'eſt ce qui fait que je conſeille à un Pere de Famille qui aura de grands plants de poires à faire, de ne ſe charger toûjours que de celles dont il puiſſe avoir un promt débit, par rapport à la délicateſſe de leur eſpece, qui les fait rechercher plus que toute autre choſe. En voicy une liſte qui aura lieu de contenter un veritable curieux, quelque ambition dont il puiſſe être rempli, de paſſer pour un homme garni d'une grande abondance de fruit de toutes ſortes.

LISTE.

JUILLET.

Poire de Cuiſſe-madame, bonne au commencement de Juillet.

Poire de gros Blanquet, tout de même, & eſt fort eſtimée.

Poire de Muſcat-robert, autrement dit Poire à la Reine, ſe mange à la mi-Juillet.

Poire d'Ambre, excellente à manger en même-temps: cette Poire a pluſieurs noms; on l'appelle le gros muſqué de Coué, la Princeſſe, la pucelle de Flandre, ou bien la pucelle de Xaintonge.

Poire ſans peau, fort bonne poire, & ſe ſert dans le vingtiéme Juillet.

Poire de Blanquette à longue queuë, bonne dans ce mois.

Poire de Bourdon muſqué, ſe cueille à la fin de Juillet, & au commencement d'Aouſt.

Poire d'épargne, autrement dit beau préſent, à la fin de Juillet.

Poire Magdelaine, fort hâtive, & ſe mange à la mi-Juillet.

Poire de petit blanquet, dite auſſi la Poire de Perle, eſt fort recherchée, & eſt bonne à manger à la fin de Juillet.

Poire de Cuiſſe-Madame, fort eſtimée, & bonne en Juillet.

Poire de du Bouchet, bonne à la mi-Aouſt.

Poire de petit Muſcat, ou ſept en gueule, au commencement de Juillet.

Poire d'Amiré roux, poire fort muſquée & ſucrée, bonne dans ce mois.

Poire de Portugal d'Eté, autrement appellée Poire de Prince, ou Amiral, excellente à manger en Juillet.

Poire de Parfum d'Eté, fruit délicat, & ſe mange en Juillet.

Poire de gros Blanquet, *idem.*

AOUST.

Poire de gros & petit Rouſſelet, très-excellentes à manger au mois d'Aouſt.

Poire Robine, très-bon fruit, & fort recherché pour être ſervi dans le mois d'Aouſt.

Poire d'Orange verte, bonne dans ce mois.

Poire de Caſſolette, dite Poire de Leſchefrion, ou Friolet, ou Muſcat vert, ſe mange en Aouſt.

Poire d'Orange brune, autrement dite Poire de Monſieur, excellente à manger en Aouſt & Septembre.

Poire de Bon-Chrétien d'Eté, autrement Gracciali, *idem.*

Poire Crapaudine, autrement poire Griſe-bonne, ou Ambrette d'Eté, bonne en ce mois.

Poire de Jaſſemin ou Franchipane, quoiqu'un peu ſujette à la pierre, ne laiſſe pas que d'être bonne, & ſe mange en Aouſt.

Poire de Caillot-Rozat, Aouſt & Septembre.

Poire Roſe, a la chair un peu dure, mais bonne Poire a manger en Aouſt.

Poire de Milan de la Bourjere, ou Bergamotte d'Eté, bonne à la mi-Aouſt.

Poire de Brutte-bonne, ou Poire de Pape, excellente à ſervir au vingtiéme Aouſt.

Poire de fin or d'Orleans, bon fruit quand on ſoigne de le cueillir un peu vert, afin qu'il en ait plus d'eau, & ſe mange en Aouſt.

Poire de Beurré blanc, ſe mange auſſi au mois d'Aouſt.

Poire Jargonelle d'Eté, paſſable, c'eſt pourquoy il en faut peu avoir, & ce fruit ſe mange dans ce mois.

SEPTEMBRE.

Poire de Bergamotte commune, ſe mange dés la mi-Septembre & en Octobre.

Poire de Beurré gris, mi-Septembre, & au commencement d'Octobre.

Poire de Pendar, trés-bon fruit, & qui eſt meur à la fin de Septembre.

Poire d'Inconnuë Cheneau, *idem.*

Poire de Doyenné, mi-Septembre, & va juſqu'en Octobre.

Poire d'Angleterre veut être cueillie un

un peu verte, autrement elle passe, & mollit promtement, & se mange au mois de Septembre.

Poire de Parfum de Berny, bonne au vingt-troisiéme Septembre.

Poire Tulippée, autrement appellée Poire aux Mouches, est une excellente Poire à manger dans ce mois.

Poire de Morfontaine, meure dans le même temps.

OCTOBRE.

Poire de Verte-longue, ou Moüille-bouche d'Autonne, bonne en Octobre.

Poire de Marquise: ce fruit est admirable, & merite d'être cultivé; il se mange dans ce même mois.

Poire de Messire-Jean, qui se sert aussi à la mi-Octobre.

Poire de Muscat fleury, se meurit à peu prés dans le même temps.

Poire de Bezy de la Motte, bonne à manger à la fin d'Octobre.

Poire sucré-vert, fort estimée & recherchée des curieux, pour être servie aussi à la fin de ce mois.

Poire de Lantac, ou Dauphine; c'est un fruit fondant & des plus exquis, bon à la fin du même mois d'Octobre.

Poire de Vigne ou de Demoiselle, bonne à la mi-Octobre.

Poire de Rousseline, d'un beuré trés-fin & délicat, & excellente à manger dans le mois d'Octobre.

Poire de Chat-brûlé, qui vaut mieux qu'elle ne se prise, est bonne dans ce mois.

Poire d'Ambrette de Bourgueüil, ou Graville, bonne au troisiéme Octobre.

Bezy-d'Hery, trés-bonne à cuire dans ce même mois.

Poire de Vilaine d'Anjou, se mange au mois d'Octobre.

Poire de Chat, de la même grosseur, couleur & figure d'un Martin-sec, est meure à la mi-Octobre.

NOVEMBRE.

Poire de Virgouleuse; bonne poire qui se mange pendant trois mois, sçavoir, Novembre, Decembre & Janvier.

Poire d'Echasserie, fort estimée partout, & se mange de même que la Virgouleuse.

Poire d'Ambrette a l'eau fort relevée: c'est un bon fruit qui se sert comme les deux cy-dessus.

Poire d'Epine, toute la même chose, & est aussi une poire fort estimée.

Poire de Saint-Germain, autrement l'Inconnuë la Fare, tout comme celles cy-dessus.

Poire de Colmar, *idem*: ce fruit est des meilleurs, & des plus exquis.

Poire de petit Oing, Novembre & Decembre.

Poire de Crassane, *idem*.

Poire de Loüise-bonne, se sert pendant les mois de Novembre & Decembre.

Poire de Martin sec, bon fruit, & se mange depuis la mi-Novembre jusqu'au mois de Mars.

Poire non-commune des défunts, est meure en Novembre.

Poire Amadotte, commence à être bonne en Novembre, & va jusqu'en Decembre.

Poire de Londres, se mange aussi dans ce mois.

Poire de Pastourelle, ou Muzette d'Autonne, excellente à manger en Novembre.

Poire de Bon-Chrétien d'Espagne, autrement Poire de Janvry, est meure dans ce mois:

Poire de Jasmin, trés-estimée & recherchée beaucoup dans ce mois.

Poire de Bezy-Quessoy, ou Roussette d'Anjou, bonne en Novembre.

Poire d'Oignon musqué, bon fruit & recherché dans ce mois.

Poire de Citron, excellente dans les mois de Novembre & Decembre.

Poire d'Ambrette sans épine, bonne à manger au mois de Novembre.

Poire d'Or d'Autonne, fruit trés-excellent & qui se mange dans ce mois.

Poire sans nom, de Monsieur le Jeune, bonne en même-tems.

DECEMBRE.

Poire de Saint-Auguſtin, ſe mange à la fin de Decembre.

Poire de Topinambour, ou fin-or muſqué, de même.

Poire de Sucrin noir, bonne en Decembre & en Janvier.

Poire d'Etranguillon-vibray, meure en même-temps.

JANVIER.

Poire de Portail, bonne au mois de Janvier quand elle commence à piquer, c'eſt-à-dire, qu'elle ſemble qu'elle va pourrir; elle dure juſqu'en Fevrier.

Poire de Satin vert, fruit fondant trés rare, & particulier, bon en Janvier.

Poire de gros Muſc, excellente & propre à ſervir au mois de Janvier.

Poire de Ronville, ou Martin-ſire excellente dans ce mois.

Poire de Milan rond, eſpece de Bergamotte, bonne dans Janvier, & va juſqu'en Fevrier.

Poire de la Reine d'Hyver, bonne en Janvier.

FEVRIER.

Poire de bon-Chrétien d'Hyver, depuis Fevrier juſqu'en May.

Poire de Bugi, Bergamotte trés-excellente, & bonne dans ce mois.

Poire de Stergonette, excellente à manger en Fevrier.

MARS.

Poire de Muſcat l'Allemand; bonne en Mars, & va juſqu'en Avril.

Poire de Saint-Lezin, délicate à garder, & ſe mange en Mars.

Poire d'Archiduc, poire fondante, & ſe ſert fort proprement au mois de Mars.

Poire de Naples, eſpece de beuré qui n'eſt meure que dans ce même mois.

Poire de Carmelite, eſt une poire muſquée qui ſe peut ſervir crüe, mais meilleure cuite, & va juſqu'au mois de Mars.

Poire d'Orange d'Hyver, bonne à manger dans ce mois, & va juſqu'en Avril.

Poire de Double-fleur, ſe mange auſſi au mois de Mars.

Poire de Tibivilliers, ou Bruta-marna, tout de même.

Poire de Gourmandine, bonne à cuire dans ce mois.

Poire Angelique, autrement appellée Saint-Martial, eſt un fruit fort eſtimé, & qui ſe mange dans ce mois.

Poire de Florentine, poire bonne à cuire en Mars.

AVRIL.

Dans le mois d'Avril ſe mangent les poires Maſcaires, la Bernardiere, qui va juſqu'au mois de May, la Gambaye & autres.

AVERTISSEMENT.

Si j'avois voulu faire une liſte généralement de tous les fruits qui ſe mangent, ſans aucune diſtinction des bons d'avec les mauvais, elle ſeroit bien encore une fois auſſi longue que celle que je viens de décrire; mais mon deſſein n'étant pas de faire icy comme ces charlatans de profeſſion, qui pour établir le merite d'une méchante drogue, ne ſe laſſent jamais de dire choſe qui vaille: J'ay penſé icy qu'il ſeroit mal à moy, aprés avoir fait montre de mauvaiſes choſes, de vouloir perſuader qu'elles ſeroient les meilleures du monde: Oüy, & j'en avertis même, il y a encore quantité de poires que je paſſe ſous ſilence; & n'ayant fait choix que de ce qu'il y a de plus fin, de plus exquis & de plus recherché en matiere de poires, je n'ay pas jugé à propos d'en inſerer d'autres, eſtimant que ſi on vouloit en garnir un jardin, il y en auroit ſuffiſamment, quelque grand qu'il pût être; mais enfin, ſi l'on ſouhaite ſçavoir le nom de pluſieurs autres: & apprendre à les connoître par les.

Digitized by Google

les descriptions au naturel, qui en sont fort ingénieusement faites; j'invite le Lecteur à avoir recours à un livre intitulé, *l'Abregé des bons Fruits, par le sieur Merlet*: il est curieux, & merite d'être lu; & le prix qu'il coûte est si peu de chose, qu'on peut dire à l'égard d'un curieux, que c'est une espece d'avarice de s'en passer. Je vas me comporter de la même maniere à l'égard des Pommes, qui lorsqu'elles sont d'une bonne espece, ont, par rapport à elles-mêmes, des qualitez qui les font estimer.

Des Pommes,

Oüy, les Pommes ont leur merite particulier: ce sont des fruits excellens, & qui se gardent; ce qui est cause que nous ne devons point les oublier dans nôtre Jardinage, & même que nous devons avoir grand soin de les y cultiver. Toutes Pommes à faire du cidre seront bannies de ce traité, comme les jugeant indignes d'occuper dans un enclos, des places que d'autres de meilleures especes meritent mieux qu'elles. Voicy donc les Pommes dont je fais cas avec les plus habiles Jardiniers.

LISTE.

Pomme de Reinette grise, qui se mange presque toute l'année.

Pomme de Reinette blanche, tout de même.

Pomme de Calville d'Eté, blanche & rouge, se mange aux mois d'Aoust & Septembre.

Pomme de Calville d'Autonne, depuis Octobre jusqu'en Fevrier.

Pomme de Fenoüillet, bonne pomme, & qui ne sent point lorsqu'on la mange dans le mois de Decembre jusqu'en Mars.

Pomme de Courpendu: l'eau en est fort relevée, & est bonne depuis Decembre jusqu'en Mars.

Pomme d'Api, pour l'avoir belle & bonne, doit être laissée sur l'arbre jusqu'à la Toussaints, se mange crüe, seulement depuis Decembre jusqu'en Avril.

Pomme Violette, est fort exquise, & est bonne à manger depuis le mois de Novembre jusqu'en Fevrier.

Pomme de glace, passablement bonne.

Pomme de Francatus, fruit de garde, & de peu de merite outre cela.

Pomme Sans-fleurir, autrement appellé Pomme-Figue, plus curieuse que bonne, & est de garde, qui est la seule bonne qualité qu'elle ait.

Pomme Lazarelle, trés-belle Pomme, & d'une eau trés-sucrée, & elle est fort estimée.

Pomme de Rambour, dit Nôtre-Dame, bonne à manger en Aoust.

Pomme Coussinotte, excellent fruit, & se mange depuis la fin d'Octobre jusqu'en Fevrier.

Pomme d'Orgeran, de deux sortes, la hâtive & la tardive.

Pomme d'Etoile, se mange en Fevrier, & va jusqu'en Avril.

Pomme de Jerusalem, a l'eau assez sucrée, & se garde long-temps.

Pomme de Drüe-Permein d'Angleterre, trés bon fruit.

Pomme de Haute-bonté; son nom publie son merite, & elle se garde long-temps.

Pomme de Touvezeau, passable.

Pomme de Chateignier trés-bonne Pomme, & estimée.

Pomme de Petit-bon, d'un suc excellent, & veut être cultivée.

Pomme Rose, presque semblable à la figure, mais non à la bonté.

Pomme de Paradis: quelques-uns des Pommiers de cette espece, en quelque coin perdu du jardin, non pas à cause de son fruit, mais à cause des boutures qu'on tire de dessus pour garnir les Pépinieres.

Aprés les traitez assez amples que je viens de faire sur chaque espece d'arbres fruitiers, tant pour ce qui regarde la maniere de les greffer, planter, tailler & gouverner, que de celle de contribuër à la grosseur & à la beauté de leurs fruits; il me semble que je puis bien dire que j'ay donné des préceptes assez suffisans pour

ſe rendre habile en cet art, ou du moins que j'ay fait mon poſſible pour en venir à bout; c'eſt pourquoy, j'eſpere que ceux qui les liront, dans la penſée d'en tirer du profit, y trouveront la plus grande partie des lumieres qu'ils chercheront en fait d'arbres & de fruits: Mais comme à une maiſon de Campagne il ne ſuffit pas d'avoir des fruits, & qu'il eſt d'autres choſes qui n'y ſont pas moins néceſſaires, en partie pour la ſubſiſtance; il faut paſſer au Jardin potager; & convaincu de la grande utilité dont il eſt, donner des moyens d'y faire croitre toutes les légumes dont un ménage a beſoin. Mais avant que d'en venir là, je m'aviſe qu'il manque encore dans nôtre jardin des groſeliers, & des Framboiſiers, qui ſont deux eſpeces d'arbriſſeaux, comme on ſçait, qui apportent du fruit qu'on eſt bien aiſe de manger dans un temps où la ſaiſon ne permet pas qu'il y en ait quantité d'autres.

CHAPITRE XXX.

Des Groſeliers, & des Framboiſiers.

JE croirois à la verité avoir un reproche à me faire, ſi aprés avoir icy traité de tous aſſez amplement, j'avois omis à parler des groſeliers, dont le fruit paroît comme un ſecours le plus agreable du monde pour être ſervi ſur nos tables, dans un temps où les autres ne ſont pas encore parvenus à leur maturité parfaite pour être mangez.

On compte de deux eſpeces de Groſeliers, la verte & la rouge; & comme celle-cy n'eſt pas ſi-tôt meure que l'autre, je commenceray à parler de la verte, & à dire de quelle maniere elle s'éleve; puis je donneray des préceptes pour apprendre à gouverner la rouge.

Des Groſeles vertes.

Il n'y a perſonne qui ne ſçache que cette eſpece de groſele a le bois piquant; il eſt vray qu'elle n'eſt pas rare, puiſque dans les champs on en voit des hayes toutes entieres; mais elle n'eſt pas également groſſe: car la plûpart de ces groſeles dont on ſe ſert pour faire des clôtures, ſont ordinairement fort petites, & peu moëleuſes; au lieu que celles qu'on cultive dans les jardins ſont groſſes, & beaucoup charnuës.

L'avantage qu'il y a d'avoir de ces ſortes de groſeliers eſt qu'ils ne ſont point d'une nature délicate, venant également bien dans quelque terre qu'on les puiſſe mettre, pourvu qu'on les entretienne de labours de temps en temps.

Ces labours leur ſont néceſſaires, en ce que portant ſucceſſivement une nouvelle nourriture à leurs racines, ils ſont qu'ils en donnent leur fruit plus beau, plus gros & d'un meilleur goût.

Cet arbriſſeau vient de plant enraciné, & ſe met ordinairement dans un lieu écarté du jardin; & la maniere de le planter eſt de le mettre en rigole, comme on fait une haye vive: on peut le voir dans le ſecond livre de la premiere partie.

La groſele verte eſt utile en trois manieres: Premierement, en ce qu'au lieu de verjus on s'en ſert dans les ſauſſes, lorſqu'elle eſt encore toute verte: Secondement, en ce qu'on en fait une confiture qui vient à propos au Printemps: Et en troiſiéme lieu, en ce qu'elle eſt agreable au goût quand elle eſt meure.

Cette eſpece de groſele charge extrémement; & quoique ſon bois ſoit d'un génie aſſez retenu, pour peu cependant qu'on voye qu'il s'échape, on prend ſoin de l'arrêter avec les ciſeaux de Jardinier. Voilà tout le myſtere qu'il y a à garder à l'égard de la groſele verte: Voyons la rouge.

Des

Digitized by Google

Des Groſeles rouges.

Les groſeles rouges qui viennent peu de temps aprés, ſont plus eſtimées, & ſont de deux ſortes; l'une qu'on appelle groſele commune, & l'autre groſele d'Hollande: celle cy, à cauſe qu'elle eſt plus belle & plus curieuſe, a fait negliger la culture de celle-là, quoiqu'on eſtime plus la premiere en confiture que la ſeconde.

Ces ſortes de groſeles réüſſiſſent mieux de boutures, que de plant enraciné, & veulent toûjours, pour être d'un fin relief lorſqu'elles ſont meures, être expoſées au midy, ou au levant. De plus, c'eſt que telle expoſition empêche que la commune ne coule, étant ſur toute autre ſort ſujette de tomber dans cet inconvénient, qui ſurvient aſſez ſouvent à celle de Hollande, lorſqu'elle n'eſt pas dans une terre forte, ou humide.

La commune ſe met ordinairement en bordure; mais celle de Hollande veut être plantée de diſtance en diſtance, pour en former des buiſſons.

En cet état on a ſoin de leur donner deux ou trois labours par chacun an, ou autrement elles n'acquierent pas ce haut point de perfection qui leur eſt eſſentiel pour être bonnes.

Elles deviennent encore inſipides, lorſque par une trop grande confuſion de branches, leur fruit ne peut joüir des rayons du Soleil; & c'eſt à quoy l'on remédie par le moyen de la taille qu'on leur donne.

Cette taille, ainſi qu'aux arbres, leur eſt jugée néceſſaire pour les obliger à donner de plus beaux fruits, & pour les rendre en tout temps plus agreables à la vuë, qu'ils ne ſeroient ſi l'on avoit négligé de le faire.

Les groſeles communes, comme j'ay déja dit, ſe plantent en bordure, & forment ainſi comme une eſpece de petite haye fort plaiſante, ſur tout lors qu'elle eſt conduite comme il faut; au lieu que celles de Hollande ſe mettent en petits buiſſons, qui étant gouvernez dans les regles, produiſent des effets qui ſont les plus agreables du monde.

Un groſelier en buiſſon doit être d'une forme ronde, & bien évuidé dans le dedans: pour ſa tige, elle eſt touſſuë dans le bas, & plus ou moins groſſe qu'il ſort des branches du pied pour former le corps de ce buiſſon; car telle eſt la nature de ces arbriſſeaux.

Il faut obſerver que les deux premieres années on ne doit point les tailler, afin de conſerver le jeune bois qui donne le fruit; mais pour les ſuivantes, il ne faut pas manquer de faire cette operation

La bonne maxime de tailler les groſeliers, eſt toûjours de couper leurs branches fort courtes, pour deux raiſons; la premiere, c'eſt à deſſein d'avoir du bois qui ne manque point de donner du fruit l'année d'aprés; & la ſeconde, eſt qu'ils produiſent ce même fruit plus gros, mieux nourri, & moins ſujet à couler.

Des Groſeles blanches, autrement dites Perlées.

Il y a encore des groſeles de cette eſpece qui ſont blanches, & qu'on nomme groſeles perlées communes, & de Hollande, étant chacune de la nature des rouges, auſquelles elles reſſemblent en qualitez. On fait de ces dernieres, des confitures en gelée, en grains ou en grappes qui ſont excellentes; mais qui, pour être belles, veulent être cueillies un peu plus vertes que meures.

OBSERVATIONS.

Les groſeles, tant communes que celles de Hollande, ne tirent pas tout leur merite, non ſeulement de leur nouveauté, mais encore de ce qu'on peut manger juſqu'aux gelées, pourvu qu'on obſerve deux choſes; la premiere; qu'on mette de ce plant à l'ombre, entre deux buiſſons, aſſez grands pour être moins frapez du So-

Digitized by Google

Soleil; & la seconde, au cas que l'ombrage de ces buissons ne suffise pas, de les couvrir de paille, comme on fait des paniers à mouches: & étant ainsi accommodez, on parvient au but qu'on se propose de manger fort tard de leur fruit.

Des Framboises.

La framboise est au goût de bien des gens, un fruit fort agreable; il paroît peu de temps aprés les fraises.

Elle est dans une grande estime, non-seulement à cause de sa délicatesse en la mangeant; mais encore à cause de son odeur qui cause un plaisir singulier à celuy qui en approche.

La maniere de cultiver ce fruit délicieux ne contient en soy aucune difficulté; elle vient de plants enracinez, en séparant une souche en plusieurs brins.

Elle se plante en rayons tirez au cordeau, éloignez l'un de l'autre de deux pieds, & profonds d'un fer de bêche, & larges d'un pied.

Ces brins sont mis dans ces rigoles, à quatre doigts les uns des autres, puis recouverts d'une terre qui doit être meuble, & dont on soignera de bien garnir les racines, crainte, qu'elles ne s'éventent.

Ces plants ainsi mis, seront trois ou quatre fois tous les ans, fort soigneusement labourez: pour ce qui regarde la maniere de les gouverner, il faut toutes les fois qu'on les taillera, ne pas oublier de couper le bois mort, & d'ôter les jets qui poussent dans les sentiers.

Les framboisiers, lorsqu'ils sont plantez en bonne terre, sont d'un naturel à pousser beaucoup de bois, de telle maniere quelquefois qu'ils en sont étouffez. Or pour les décharger de cette abondance qui leur nuit, on doit observer d'arracher tous les petits, jets, & le vieux bois qui est mort, d'autant que c'est le gros bois de l'année qui rapporte le plus de fruit, & que c'est celuy-là aussi qu'on doit rabatre de moitié en le taillant.

Ce fruit, non plus que les autres, n'est pas à couvert de tout inconvénient; il a comme les Poires & les Pêches des ennemis qui luy font la guerre: ceux-cy sont attaquez des Tigres & des Fourmis; & les Framboises sont sujetes aux punaises, qui les rendent desagreables si l'on ne sçait les en défendre.

Ces animaux s'attachent à ce bois, si-tôt que la séve commence à remüer; mais pour empêcher ce desordre, il faut en taillant les Framboisiers, au Printemps, prendre de la chaux délayée avec de l'eau, & en froter le bois avant qu'il pousse: ce remede est efficace.

AVERTISSEMENT.

Je n'aurois point oublié de faire icy un traité des Figues, comme étant un fruit des plus estimez; mais comme il y a des auteurs qui en ont suffisamment parlé, & d'une maniere à n'en pouvoir rien dire de plus, j'ay cru qu'il étoit pour moy inutile d'entreprendre de donner des préceptes, qui jusqu'icy ont été si bien établis: & pour preuve de ce que j'avance, il n'y a qu'à lire un livre, qui porte pour titre, *Nouvelle instruction facile pour la culture des Figueris*, & qui se vend chez le sieur de Sercy. On trouvera dequoy se satisfaire pleinement sur une telle matiere. Passons au Potager.

CHA-

Digitized by Google

CHAPITRE XXXI.

Du Jardin potager, & des erreurs populaires touchant la Lune.

HEureux ſont ceux qui faiſant leur demeure à la Campagne, peuvent ſe flater d'avoir des jardins ſituez dans un bon fond; c'eſt là que tous légumes viennent à ſouhait, & qu'en en retirant en abondance, ces perſonnes ſont en droit de dire qu'elles ont dequoy chez elles nourrir leurs domeſtiques pendant une bonne partie de l'année, qui eſt une douceur bien grande dont ils joüiſſent, & que beaucoup d'autres qu'eux voudroient avoir.

Mais comme à bien des maux il y a du remede, ſi le terroir où l'on habite n'eſt pas tout-à fait fertile, ce n'eſt pas à dire pour cela qu'il faille ſe priver d'avoir un potager; les fumiers de toutes ſortes ſont d'un ſecours trés grand pour corriger les défauts auſquels une terre peut être naturellement ſujette: il eſt vray qu'avec tous ces amandemens, ce ſeroit un abus de croire que les herbages y viniſſent ſi beaux, que dans une qui ſeroit féconde d'elle-même: mais enfin, de quelque nature qu'on l'ait, on s'en ſert du mieux qu'il eſt poſſible; & ne luy épargnant point l'engrais qui luy eſt le plus propre, on y plante ce qu'on juge à propos y pouvoir le mieux venir.

La plupart de ceux qui ont écrit des potagers, obligent à de telles précautions à l'égard de ces terres, qu'il ſemble à les oüir diſcourir là-deſſus, qu'à moins qu'on n'ait un fond de terre tout-à-fait heureux, & d'une profondeur de trois pieds, il eſt impoſſible d'y avoir de bons légumes, ou des herbages raiſonnables. Je leur paſſe la premiere propoſition, qui eſt la bonté de la terre; mais quant à la profondeur, comme une choſe eſſentielle aux Artichaux, Salſifix & autres, ils veulent bien que je leur diſe, que j'ay vu en pluſieurs endroits de ces gros légumes venir trés-beaux dans des fonds qui n'avoient pas plus d'un pied & demi de profondeur; & cela eſt fondé ſur telles experiences, que je ſoutiens qu'il ſuffit qu'une terre ſoit bonne ou d'elle-même, ou par le moyen des amandemens, pour faire que tous herbages y acquierent une belle croiſſance.

De plus, à quoy bon par de grands verbiages, qui en fait de Jardinage établiſſent des loix qui ſemblent ne pouvoir être rejettées qu'au préjudice de ceux qui s'y rendroient rebelles; à quoy bon, dis-je, par des effroyables conditions rebuter des eſprits qui pouſſez d'une noble inclination d'avoir des potagers, s'en dégoûtent tout d'un coup, dans la crainte qu'ils ont de n'y pas réüſſir, leurs terres n'étant pas de la qualité ny de la profondeur que ces Ecrivains veulent abſolument qu'elles ſoient?

Pour moy, je déclare encore un coup, que pourvu que ces terres ſoient comme j'ay dit cy-deſſus, & qu'elles n'ayent point d'odeur mauvaiſe qu'elles puiſſent communiquer aux plants qu'on y met; oüy, j'aſſure que ſans crainte on en peut dreſſer un potager.

Pour ce qui regarde la connoiſſance des terres, on peut voir ce que j'en ay dit au premier Chapitre de la Pepiniere, page 2. cela ſuffira: & à l'égard des fumiers, j'en ay aſſez amplement parlé dans le traité du labourage, ſans qu'il ſoit beſoin que pour cela j'uſe icy de redite.

Erreurs Populaires, touchant la Lune.

Toutes les fois que je me déclareray Antagoniſte de ces grands, & ſcrupuleux obſervateurs de la lune, je ne doute pas qu'avec eux je ne me faſſe de groſſes affaires: je ſçay que je m'y dois attendre; c'eſt pourquoy, toûjours prêt à parer les coups qu'ils me pourront porter, je ſoutiendray toûjours contre eux, qu'il eſt in-

Digitized by Google

differents de semer quelque graine que ce soit en décours comme en pleine lune.

Je sçay que tout ce qui est sublunaire est sujet aux influences des astres, & qu'il n'est point de plante qui au-dedans d'elle agisse de telle & telle maniere, qu'on ne sçache comment; que ces mouvemens plus ou moins lents ne sont point des choses occultes pour nous, puisque nous sommes persuadez qu'il sort continuellement des astres une matiere par le moyen de laquelle nous sommes convaincus de cette verité; que cette matiere dans les végetaux est ce qui fait mouvoir la séve, mais d'une maniere si peu sensible, qu'on ne sçauroit s'en appercevoir, & qui dans les temps qu'elle doit agir, monte par des voyes, ou nouvelles ou ordinaires, des racines à l'extrémité d'un arbre.

Mes ennemis là-dessus, ne vont point manquer de m'objecter, sçavoir si cette séve agit dans les végetaux en décours comme en nouvelle lune: je leur répondray qu'il n'y auroit plus de dispute là-dessus, si le mouvement étoit égal; & prévenant leurs sentimens, je veux que toutes parties subtiles, tous esprits qui concourent à la végetation, soient plus agitez lorsque la lune croît, que lorsqu'elle s'éloigne, & que par consequent les effets qui sont produits dans ces premiers temps soient beaucoup plus gros, & plus forts que ceux qui prennent leur naissance dans le second.

Sur cet aveu que je fais de ce qu'ils pensent sur cette matiere; il me semble les voir s'élever contre moy, & me dire si de là je ne dois pas conclure, que si une plante ayant besoin de peu de séve pour faire l'operation que nous demandons d'elle, ne doit pas être semée en décours; & que si pour la même raison il n'en faut pas semer en nouvelle lune, une autre à laquelle une séve abondante convient pour devenir ce que nous souhaitons: c'est positivement ce que je nie quant aux temps.

Premierement, posons le cas qu'on séme des Laitües, à l'intention de les replanter pour les faire pommer: n'est-il pas vray que d'abord on dit qu'il les faut semer en décours, à cause que si on les semoit en pleine lune, la séve étant trop forte pour lors, elles seroient en danger de changer de génie; c'est à dire, au lieu de pommer, qu'elles pousseroient à graine; Cette raison pour y adherer me paroit trop specieuse; car je voudrois bien sçavoir si pendant le temps que ces laitües ont à être en terre, soit un mois, soit deux mois, ont plus ou moins de momens d'action depuis le commencement de ce mois ou de ces deux mois, jusqu'à la fin, lorsqu'elles sont semées en décours, & replantées par consequent de même, que lorsque c'est en pleine lune qu'on s'est donné ce travail: ainsi les influences des Astres ayant la domination sur elles, pendant une égale distance de temps, n'est-il pas vray de dire, que si ces laitües sont semées en décours, & que pour lors la séve qui leur donne la vie n'est pas beaucoup dans l'action, n'est-il pas vray, dis-je, qu'aprés ce décours vient la nouvelle lune, qui faisant pour lors prendre à cette séve un mouvement plus fort, fait que dans cette seconde quadrature, les laitües produisent des effets que cette séve n'a pu leur faire produire dans la premiere, supposé qu'on dût ajoûter foy à ces influences? Ainsi aprés ces deux mouvemens differens, ces laitües ont donc la même croissance, semées & plantées en décours, comme si elles l'avoient été en pleine lune, puisque mises en terre dans l'un ou l'autre temps, elles ont également senti les matieres qui les font agir.

Cela étant, qu'on me donne donc une raison pour laquelle on doit faire choix de ce décours, ou de cette nouvelle lune. Je m'attens d'abord qu'on me va repartir, en me demandant d'où vient que de ces laitües, il y en a qui pomment, & d'autres qui ne pomment pas. Ma réponse sur cela n'est pas bien loin: il est constant, & l'on n'en sçauroit disconvenir, que toutes plantes en naissant acquierent de certaines dispositions à recevoir la substance, de telle sorte que les unes ayant leurs fibres moins transverses que les autres, en sont par consequent plus susceptibles; ce qui fait que la séve s'y jettant avec trop de précipitation, à cause des larges passages qu'elle y trou-

Digitized by Google

trouve, les empêche de devenir telles que nous les désirons: au lieu que les laitües qui naissent avec des corps dont les parties sont plus resserrées, sentent en elles circuler cette sève, qui se rarefiant leur fait prendre cette forme qui est toute l'esperance que nous en attendons.

Il en est de même de tous les autres légumes & herbages, comme des laitües, que j'ay seulement rapportées icy pour servir d'exemple.

C'est pourquoy l'on doit conclure par le raisonnement que je viens de faire, que toutes plantes sortant du sein de la nature avec telles & telles dispositions à recevoir la sève qui les nourrit, il n'est pas au pouvoir des influences de la lune ny des autres Astres, qui ne leur donnent que l'accroissement seulement, de leur faire prendre des formes comme nous nous l'imaginons, quelques naturelles qu'elles leur puissent être, puisqu'on ne sçauroit revoquer en doute, comme j'ay dit, qu'elles ne se les acquierent que par la maniere avec laquelle la sève monte en eux.

Aprés cela, que nos prétendus sçavans dans le jardinage, pour vouloir me pousser à bout, me viennent dire que l'experience qu'ils en ont faite les a convaincus du contraire: je leur répondray que c'est une imposture, puisque aujourd'huy tout ce qu'il y a d'habiles gens en fait de jardinage, sont revenus de cette erreur populaire, & qu'en quelque temps qu'ils puissent semer ou planter, le décours ou la nouvelle lune leur est égal; & tels jardiniers n'en agiroient pas ainsi, si aprés avoir éprouvé l'une & l'autre maniere, leur experience, sur laquelle on peut plus faire de fond que sur celles de tant d'ignorans en cet art, ne leur avoit fait connoître que ces maximes prétenduës sures, n'étoient qu'une erreur dont le peuple peu instruit dans l'Agriculture, s'étoit mal-à-propos laissé prévenir l'esprit: c'est pourquoy j'invite ceux qui liront ce livre, de s'en défaire, comme d'une doctrine tout-à-fait erronnée & d'experimenter si ce que je dis n'est pas vray.

CHAPITRE XXXII.

De l'année du Jardinier potager.

CE n'est pas peu que de voir un Jardinier qui sçait à propos employer son temps pendant toute l'année; & l'on peut dire, lorsqu'il s'acquitte bien de ces sortes de soins, que son industrie luy fait tirer de son jardin une partie de sa nourriture & de sa subsistance; mais pour parvenir à ce point, il ne faut pas que l'oisiveté luy commande, puisqu'il n'est point de mois de l'année qui ne luy fournisse suffisamment dequoy travailler; c'est ce qu'il est question de montrer, en commençant par celuy de Janvier.

JANVIER.

Quoyque dans ce mois tout semble s'opposer à la culture des jardins, à cause des gelées qui s'y font sentir rudement, & des neiges qui sont sujettes en ce temps de couvrir la terre; cependant nos habiles jardiniers ont sçu, pour ainsi dire, l'art de vaincre tous ces obstacles: ce n'est pas que ces sortes d'entrepriſes ne causent beaucoup de peines, & de dépense; c'est ce qui fait que nôtre pere de famille, bien aise peut-être de sçavoir seulement ces secrets, s'en servira si bon luy semble; & faisant pratiquer par ses domestiques tous les autres travaux qui conviennent à un jardin, il sera assez bon ménager pour ne point remettre dans un autre temps ce qu'il y a à faire dans celuy-cy.

Les curieux, dés le commencement de ce mois, font faire des couches pour y planter des Concombres & des Melons: à la verité, lorsqu'on fait ces sortes de tentatives, c'est s'attirer de terribles soins sur les bras, soins qu'on peut appeller indi-

Digitized by Google

penſables ; car pour peu qu'on y manque, tout le travail devient inutile ; l'ennemy que nous voulons braver (qui eſt le froid) ne perd pas l'occaſion de tout détruire, pour peu qu'il trouve de paſſages favorables à y introduire ſes aquilons ; c'eſt pourquoy il ne faut point oublier de mettre en uſage tout ce qui peut l'en empêcher.

De la maniere de faire les premieres couches.

Ces premieres couches ſe font ordinairement ſur terre, & ſe conſtruiſent de cette maniere, aprés qu'on a viſé de l'endroit où l'on veut qu'elles ſoient placées.

Prenez des jallons, c'eſt-à-dire, des bâtons aiguiſez par un bout ; marquez avec eux à l'aide d'un cordeau, la longueur & la largeur que vous ſouhaitez qu'ait vôtre couche ; apres cela, faites apporter du grand fumier de cheval ou mulet ; obſervez qu'il ſoit ſortant de l'écurie, & à meſure que hottées à hottées on le chariera, employez-le promtement avec une fourche de fer, ou un râteau ; & pour plus de propreté, faites que tous les bouts du fumier ſe trouvent en dedans la couche, & que l'ayant retrouſſé il montre une eſpece de dos en-dehors. Le premier lit étant fait quarrément, commencez le ſecond ; & n'oubliant rien de ce que vous avez déja fait, continuez de conſtruire ainſi tous les autres lits, en les battant du dos du râteau ou de la fourche, ou les trépignant, afin que ce fumier entaſſé conſerve plus long-temps ſa chaleur : prenez garde que cette couche ſoit également garnie par-tout, autrement c'eſt un défaut qu'il ne faut pas manquer de corriger ; enfin, continuez ainſi vôtre couche, juſqu'à ce qu'elle ait atteint la hauteur qu'elle doit avoir, qui eſt ordinairement de deux à trois pieds, à cauſe qu'en s'échauffant elle ſe réduit à moitié ; puis apres couvrez-la d'un bon demi-pied de terreau, & vous aurez une couche faite, pourvu que ce terreau ſoit accommodé comme je vas dire.

De la maniere d'accommoder le terreau ſur les couches.

Prenez un ais large d'environ un pied, placez-le du côté de la couche, environ un pouce du bord & touchant le terreau ; ſoutenez fermement cet ais tant de la main gauche que du genou, & enſuite avec la main droite, commencez par un bout à preſſer ce terreau contre l'ais, & preſſez-le ſi bien, que cet ais étant ôté il ſe puiſſe ſoutenir luy ſeul : cela fait, de la longueur de tout l'ais, changez-le de place, pour vous en ſervir encore pour dreſſer ainſi le reſte du terreau ; & aprés que le tout eſt achevé, prenez garde, pour que l'operation ſoit bien faite, que ce terreau paroiſſe ſur vôtre couche auſſi uni & quarré que ſi c'étoit une planche dreſſée en pleine terre ; autrement cela eſt ridicule : & l'on ſçaura que l'on ne donne cette forme à ce terreau ſur la couche, quoy qu'il y ſoit groſſierement jetté, que lorſqu'on juge que la grande chaleur de la couche eſt paſſée, ce qui va pour l'ordinaire juſqu'au ſeptiéme ou huitiéme jour.

On deſtine les premieres couches, les unes pour ſemer des melons & des concombres, & les autres pour y mettre des petites ſalades avec leurs fournitures, qui ſont la corne-de-cerf, le baume, le creſſon alanois, le cerfeüil &c. elles ſervent auſſi pour y faire venir des raves.

Comme il faut ſemer ces ſortes de graines ſur ces premieres couches.

Des Laituës.

Comme on ne ſéme pas à plein champ ces premieres laituës, & qu'il y a d'autres précautions à prendre pour faire qu'on réuſſiſſe dans une telle entrepriſe ; il faut d'abord faire tremper dans l'eau la graine de laituës pendant vingt-quatre heures, & pour cela on la met dans un petit ſac de toile, & aprés être trempée on

Digitized by Google

la pend dans un lieu où la gelée n'ait point d'accès pendant deux ou trois jours, où tandis qu'elle s'égoute, elle commence à germer; ce temps passé, on la prend, & on la seme fort épaisse dans des rayons enfoncés d'environ deux pouces, & faits de cette façon.

Comme on doit faire les rayons sur les couches.

Prenez le manche d'une bêche, ou quelque autre bâton à peu près de cette grosseur, couchez-le sur le terreau, appuyez fortement dessus, de telle maniere qu'il y soit presque tout-à fait entré; cela étant ainsi fait, vous aurez des rayons de deux pouces de profondeur, & d'autant de largeur, qui seront faits tels, qu'ils doivent être.

Aprés cela on prend cette graine qu'on séme sur ces rayons, & il faut l'y semer si épaisse qu'elle en couvre tout le fond, aprés quoy on la couvre d'un peu de terreau, qu'on y épanche fort légerement avec la main, sur lequel terreau on met incontinent des cloches, pour empêcher que la chaleur ne s'évapore, & que le froid usant pour lors d'un pouvoir tyrannique, n'en perde la sémence.

Comme les cloches qu'on met sur ces rayons ne suffisent pas pour les couvrir tous, & que dans les espaces qui sont à découvert, il seroit dangereux que cette graine ne fût en proye aux oiseaux, on soigne de couvrir ces couches avec des paillassons qu'on ôte lorsque la graine commence au bout de cinq ou six jours à lever, comme on l'espere; & cette semence au bout de douze jours nous donne des laituës bonnes à manger en salades, pourvu que le froid ne soit point trop violent. Les premieres laituës qu'on séme sur couches, sont la coquille, les crêpes vertes & blondes, la royale & la rouge: pour le cerfeüil, la corne-de-cerf, & le cresson alanois, lévent assez aisément sans être trempez, & veulent aussi être semez en rayons comme les laituës.

Des Raves.

On seme encore des raves sur ces nouvelles couches, & dont la graine germe assez d'elle-même, sans qu'il soit besoin de la faire tremper. On peut dire que c'est une des plantes du potager qui flate le plus le goût, & dont la culture est la moins difficile; car il n'est question que d'avoir des premieres couches pour les y mettre; & pour y réüssir, on prend un ais avec lequel on bat le terreau pour le rendre un peu solide, & faire en sorte qu'il ne retombe pas dans les trous qu'il faut y faire pour les y semer: cela pratiqué on a un bâton tout prêt, de la grosseur de deux pouces, qui est rond & pointu, & dont on se sert pour faire ces trous, ou sans ordre, ou pour plus grande propreté sur des lignes tirées au cordeau, distantes les unes des autres de trois à quatre pouces: ces trous seront éloignez de même, & l'on mettra dedans trois graines & non davantage, afin d'avoir plus de navet que de feüilles; autrement on auroit plus de feüilles que de navet: & comme ce mois est sujet à donner de grands froids, on prend le soin, pour faire que cette graine léve plutôt, c'est-à-dire dans six ou sept jours, & pour défendre ces raves de l'apreté des aquilons, on prend soin, dis-je, de les couvrir toutes les nuits, non-seulement avec de la grande paille de seigle de l'épaisseur d'un pouce, mais encore avec des paillassons soutenus sur des traverses d'échalas, observant d'en boucher aussi les côtez, & d'ôter de dessus ces couches pendant le jour & ces paillassons & cette paille lorsque le soleil paroît, ou que le froid leur est supportable; car cette paille principalement nuit à cette plante lorsqu'elle commence à lever: & si au contraire on s'appercevoit que la rigueur du froid redoublât, il faudroit pour lors, au lieu d'ôter ces paillassons, mettre dessus une nouvelle charge de grand fumier, aprés qu'on auroit ôté de dessus les couches, la paille de seigle qui les couvriroit au cas

que cette gelée vint à durer, & que les raves vouluſſent commencer à lever ſous ces paillaſſons; c'eſt par le moyen de ces précautions dont on uſe, & de telles peines qu'on prend, que les mois de Fevrier & de Mars nous donnent des raves bonnes à manger.

Des couches à Champignons.

Les champignons, au goût de bien des gens, ſont une des productions du jardin qu'on eſtime le plus; ils ne viennent ny de graine ny de plant, mais ils ſortent d'une certaine humeur du fumier chanci, qui venant à ſe condenſer, forme un corps qui ſe modifiant dans ſon principe, prend la rondeur & la blancheur d'un champignon.

Et pour faire que nous profitions, s'il faut ainſi parler, du treſor que du fumier ainſi conſommé renferme au-dedans de luy, il faut non pas faire ces couches dans des melonieres, mais dans une terre ordinaire du jardin; ſi elle eſt ſabloneuſe, à la bonne heure, les champignons y viendront en plus grande abondance; mais ſi elle ne l'eſt pas, on s'en ſervira telle qu'on l'aura.

Toutes couches à champignons n'agiſſent que trois ou quatre mois aprés qu'elles ſont faites, qui eſt le temps ordinairement que leur chaleur eſt entierement finie, & qu'elles ſont chancies au dedans.

Ces couches ſe font en creuſant une tranchée d'environ ſix pouces de profondeur & trois ou quatre pieds de largeur, à cauſe qu'il faut qu'elles ſoient en dos-d'âne: pour la hauteur elle ſera de deux bons pieds, ou davantage ſi l'on veut.

Le fumier dont on ſe ſervira pour faire ces couches, ſera employé au ſortir de l'écurie, & non pas faire comme de certaines gens que j'ay vu, qui prenoient du fumier tout chaud, & l'entaſſoient dans un lieu couvert, juſqu'à ce qu'ils jugeoient qu'il étoit aſſez chanci pour en faire leurs couches.

Cette remarque faite par eux, ils deſentaſſoient tout ce fumier, qu'ils portoient ou faiſoient porter dans des tranchées faites exprés, pour y conſtruire leurs couches: la hauteur y étoit obſervée à la verité, la largeur tout de même, la terre neuve miſe deſſus comme il faut, & le dos-d'âne nullement oublié, & avec tout cela ils ne faiſoient choſe qui vaille.

Premierement, ils péchoient contre les regles de faire des couches à champignons, en mettant chancir leur fumier dans un lieu couvert, ôtant par là la faculté à ce fumier de produire des champignons en abondance, en ce que de quelque nature que puiſſe être ce fumier à faire telle production, il faut que l'humidité y concoure, ſans laquelle toutes plantes s'aneantiſſent dés le premier principe de leur végetation: il eſt vray que ce fumier chancit dans un tel endroit, par le temperament humide dont il eſt; mais ne recevant point d'humidité d'ailleurs, & étant obligé d'employer tout ce qu'il en a pour en venir à ce point de chanciſſure, outre ſa chaleur qui en conſomme beaucoup, c'eſt qu'il arrive que cette humidité ne pouvant s'entretenir d'elle même, perit en luy, & luy fait par conſéquent perdre cette vertu d'engendrer des champignons; car c'eſt en vain qu'un fumier paroît chanci, ſi en luy il n'a quelque choſe qui fomente & faſſe mouvoir le premier principe de la génération qui vient de la nature, qui luy en donne bien les diſpoſitions, mais qu'on luy fait perdre, faute de ſçavoir l'employer ſuivant les bonnes maximes.

En ſecond lieu, je veux que ce fumier entaſſé dans un tel endroit, prenne les meilleures diſpoſitions qu'il ſoit poſſible à produire des champignons: n'eſt-il pas vray que les Jardiniers qui en agiſſent ainſi n'ont pas raiſon de le faire, puiſqu'il ne peuvent pas diſconvenir qu'en remuant ce fumier, ils renverſent tout l'ordre que la nature y avoit établi pour cette production, & par ce moyen qu'ils luy en font perdre les diſpoſitions qu'il en avoit acquiſes de cette même nature? Raiſons inconteſtables, & qui doivent par conſéquent obliger ceux qui veulent faire des couches à cham-

Digitized by Google

champignons de prendre d'autres mesures, en suivant les leçons que j'ay commencé d'en donner, & que je vas poursuivre.

Ces couches faites donc comme j'ay dit cy-dessus, & ne restant plus qu'à les couvrir, on y met de la terre naturelle du jardin, à l'épaisseur de deux ou trois pouces seulement; car il seroit dangereux, si on y en mettoit davantage, que les champignons, dont le naturel n'est pas de s'élever bien haut, ne demeurassent en chemin, & n'y vinssent à pourrir, à moins qu'on ne fût soigneux de remuer à l'avanture doucement la terre de ces couches, pour tâcher d'en découvrir; ce que nous voyons pratiquer tous les jours par ceux qui ignorent le danger qu'il y a d'en agir de cette maniere.

Soit en Hyver, soit en Eté que ces couches soient faites, il faut pour garentir les champignons des gelées qui les perdent, ou du grand chaud qui les brûle, couvrir ces couches de cinq à six pouces de grand fumier sec.

Si les chaleurs sont bien grandes, on sera soigneux de les arroser deux ou trois fois la semaine, ne manquant point toûjours de les recouvrir de fumier aprés ces arrosemens; sinon, & que l'Eté soit temperé, une fois suffira.

J'ay déja dit, qu'il ne faut pas que l'impatience d'avoir des champignons prenne ceux qui font de ces sortes de couches, de plus de quatre mois aprés qu'elles sont faites, car ce temps leur est nécessaire avant qu'elles se chanciſſent, & qu'elles se disposent à donner du fruit; mais quand une fois elles ont commencé; elles peuvent produire des champignons cinq ou six mois de suite, pourvu qu'on les soigne comme je viens de le dire, & pendant les froids, & durant les grandes chaleurs.

AVERTISSEMENT.

Qu'on se donne bien de garde de semer aucune chose sur ces couches; car les racines des plants qui y viendroient ne manqueroient point de faire tort aux champignons: & de plus, quand je dis de faire ces couches en dos d'âne, il faut observer que c'est avec le fumier qu'on doit leur donner cette figure, & y épancher la terre également par-tout de l'épaisseur dont j'ay dit; & non pas faire comme il y en a, qui font leurs couches toutes plates, & forment leur dos-d'âne avec la terre seulement; maniere d'agir qui les trompe dans leur attente.

De plusieurs autres ouvrages que ceux cy-dessus, à faire dans ce mois.

Les uns sément encore dans ce mois des concombres & des melons, mais je dis d'attendre au mois qui suit.

Ceux qui ont des arbres les taillent ou les font tailler, il n'y a rien à apprehender, & aprés qu'ils sont taillez on peut les palisser.

Si l'on a remarqué quelque infirmité dans un arbre, & que pour le guerir on veüille recourir à la source, on choisit ce temps pour foüiller au pied de celuy qui a paru malade.

De la maniere de réchauffer les Asperges.

Tous ceux qui ont la commodité des fumiers, réchauffent leurs asperges; & pour y réüssir, ils creusent entierement les sentiers d'entre-deux planches, jusqu'à la profondeur de deux bons pieds; cela fait, ils les rempliſſent de grand fumier chaud, dont ils couvrent aussi les asperges de deux pieds d'épaisseur: tels réchauffemens ne manquent point d'échauffer la terre, en telle sorte que la séve sentant cette chaleur, commence à se remuer, & petit-à-petit oblige les asperges de monter; & lorsqu'elles paroiſſent, il faut d'abord mettre des cloches sur chaque pied: & couvrir ces cloches ou de fumier ou de paillassons, afin de conserver long-

temps

Digitized by Google

temps cette chaleur, qui doit faire agir ces plantes, obſervant de renouveller ſouvent le fumier des ſentiers, qui pour lors étant fort ſujet à ſe refroidir, devient en peu de temps de nul effet, ſi l'on ne ſoigne de luy en ſubſtituer du nouveau.

Mais je ne conſeille pas de ſe ſervir de tels réchauffemens, à moins qu'on n'ait quantité de planches d'aſperges dont on en vueille détruire quelques-unes en peu de temps; car ces fumiers mis ainſi, devant être d'une chaleur violente pour pouvoir pénetrer une terre froide, alterent & gâtent tellement le pied de ces aſperges qu'au lieu de bien faire leur devoir pendant quinze ans, elles periſſent au bout de trois: & du moment qu'on aura commencé d'en cueillir, on ne ceſſera point d'y regarder.

L'ozeille, comme un herbage dont uſe beaucoup, ſe réchauffe auſſi dans ce mois, de la même maniere que les aſperges.

Dans ce temps, ou l'on fait, ou l'on raccommode des treillages pour les eſpaliers, & l'on défait les vieilles couches dont on met le terreau en monceaux, & enfin on porte de ces fumiers pourris aux endroits du jardin qu'on croit en avoir le plus de beſoin. Pere de famille, qui que vous ſoyez, vous n'avez qu'à vous égayer l'eſprit là-deſſus.

FEVRIER.

On fait dans ce mois les mêmes ouvrages que dans l'autre, outre que ſi les gelées le permettent, on commence à donner le premier labour à la terre, afin de la bien diſpoſer à s'ameublir.

Sur la fin de Fevrier, ſi l'on a des laitües temées dés l'Autonne, on les replante ſur couches, ſous cloches, pour les obliger de pommer plutôt.

Le quinze du mois étant arrrivé, ou au plûtard le vingt, on ſéme les premiers melons & concombres ſous cloches, & ſur des couches préparées ſept ou huit jours devant, & comme j'ay dit cydeſſus.

On commence en même-temps à mettre le celeri en terre, & à ſemer du pourpier vert ſous des cloches, le doré étant d'une nature trop délicate pour reſiſter aux inconvéniens de la ſaiſon: on ſéme la chicorée ſauvage & la pimprenelle.

Et comme on a dû à l'égard des choux en avoir ſemé dés le mois d'Aouſt, & replanté en Octobre en pepiniere, on n'oubliera point de les replanter en place, & d'en ſemer encore ſur couche, ainſi que des choux-fleurs; ce qui ſe fait ou en rayons, ou en plein champ. Les pois hâtifs ſe ſément encore en ce mois.

Obſervations pour les Melons & Concombres pendant ce mois.

Ce ſeroit un petit avantage de ſçavoir qu'il faut ſemer des melons dans cette ſaiſon, ſi l'on ne ſçavoit prévenir les inconvéniens qui leur peuvent arriver.

La chaleur des couches, qui eſt la choſe qui contribuë entierement à faire germer les ſemences qu'on y jette, pour aprés devenir en leur eſpece telles que nous les déſirons; cette chaleur, dis je, ne dure dans ces couches que dix ou douze jours, lequel temps paſſé, les plantes qui ſont deſſus languiroient, ſi l'on n'étoit ſoigneux d'y apporter du ſecours, & ce ſecours n'eſt autre choſe qu'une nouvelle chaleur qu'on leur fait ſucceder à la premiere, par le moyen de nouveaux fumiers dont on les environne; & cet ouvrage, en termes de Jardinage, s'appelle réchauffement, & voicy de la maniere qu'on s'y prend pour le faire.

On ſe fait apporter du fumier récemment pris de deſſous les chevaux, qu'on met dans les ſentiers qui ſont au milieu des couches, leſquels ſentiers contiennent pour l'ordinaire un bon pied de l'argeur, & qu'on remplit juſqu'au niveau de ces couches; peu de fumier ſuffit pour faire cette operation, à cauſe que les eſpaces de l'une à l'autre couche ſont fort petits: mais à l'égard des côtez du dehors, on ſera aver-

Digitized by Google

averti que ce réchauffement doit être plus étendu, & avoir au moins deux pieds de large, sur toute la hauteur & largeur des couches; & tel faut-il mettre le fumier autour d'une couche lorsqu'elle est seule: c'est ce que je prie d'observer.

Huit ou dix jours aprés que ce réchauffement est fait, on doit juger que la chaleur du fumier est passée; & pour luy en faire reprendre une nouvelle, sans qu'il soit besoin d'y en mêler du neuf, on n'a qu'à le remuer de fond en comble, & ce remuement suffit pour renouveller en ce fumier qui a déja servi, une autre chaleur qui durera encore pendant huit ou dix jours: aprés, s'il commence à pourrir, ce qui est une marque en luy qu'il n'est plus bon à réchauffer, on l'ôte, pour en remettre d'autre à sa place, si les plants qui sont sur ces couches demandent encore qu'on les réchauffe, pour venir à une belle croissance malgé la rigueur de la saison.

La greffe en fente se fait en ce mois: on commence à planter des arbres, si la terre paroit assez meuble; & l'on construit encore de nouvelles couches, pour y semer de la poirée, de la bourache & de la bugloſe, pour replanter dans le temps.

MARS.

Si pour y avoir eu trop d'ouvrages dans les mois précedens, il en est resté à faire, on les achevera dans celuy cy, tant à l'égard des arbres que des légumes & herbages; & la saison pour lors n'étant plus à redouter pour le froid, on sème en pleine terre toutes sortes de légumes & herbes potageres, comme laitües, tant du Printemps que pour être replantées à la fin d'Avril, & au commencement de May; l'alphange & le chicon sont de ce nombre, & la précaution seulement qu'on doit prendre en cela, est de choisir quelque bon abri pour les y mettre.

Les choux-fleurs & les choux-pommez se sément aussi dans ce mois, pour les replanter en place à la fin d'Avril, & au commencement de May; & s'il arrivoit que pour avoir été semez trop forts, ils fussent trop épais & trop resserrez, il en faudroit arracher pour les replanter en pepinieres, afin de leur faire prendre des forces.

Les raves qui cy-devant se semoient sur couches, se mettent dans ce mois en pleine terre, & se sément parmi d'autres semences, étant toûjours bonnes à manger avant que les herbes qu'on a semées avec elles les puissent incommoder.

Les ozeilles, le cerfeüil, le persil & la ciboule, tout cela se met en pleine terre, & y vient fort bien; suppoſé, ainsi qu'à l'égard de toutes les autres semences, que cette terre soit bien labourée, & amendée de beaucoup de bon terreau: l'on seme aussi en ce temps les porreaux & les oignons, & l'on multiplie la cive d'Angleterre, autrement dite appetits.

Des Laitües.

Mais comme il ne suffit pas de planter, qu'on ne sçache si ce qu'on plante réüssira, j'ay cru avant que de passer outre, qu'il étoit bon de dire quelque chose des laitües, qui plantées indifferemment par bien des gens, les croyent d'une méchante espece, lorsqu'elles ne réüssissent pas comme ils le souhaitent; tel manque de perfection ne venant toûjours que pour avoir semé ces laitües dans un temps, au lieu de les semer dans un autre; car il faut qu'on sçache qu'il est des laitües de differentes saisons, de maniere que celles qui sont bonnes pour certains mois de l'année, ne valent rien pour d'autres, & c'est de quoy il faut instruire ceux qui l'ignorent, afin que démêlant les especes qui sont en grand nombre, les unes d'avec les autres, ils ne se trompent point en les semant.

Sous le nom de laitües, on comprend ordinairement les chicons & les alphanges: ainsi, jointes à ces deux sortes, voicy celles qu'on mange ordinairement.

Liſte des Laitües.

Laitües à Coquille.
Laitües de la Paſſion.
La crêpe blonde de deux eſpeces, ſçavoir, la laitüe George, & la laitüe Mignonne.
Laitües Belle-gardes.
Laitües de Genes blondes.
Laitües Capucines.
Laitües Imperiales.
La Crêpe-verte.
Laitües Rouges.
Laitües Courtes.
Laitües Royales.
Laitües d'Aubervilliers.
Laitües Perpignannes vertes & blondes.
Laitües Romaines vertes, autrement dites chicons, & autrement appellées alphanges.
Laitües de Genes vertes.

Les laitües à coquille, autrement appellées laitües d'Hyver, ſe ſément en pleine terre en Septembre, & ſe replantent en Octobre, ou bien ſur couche & ſous cloches dans les mois de Fevrier & de Mars, & ſont bonnes à manger en Avril & en May.

Les laitües de la Paſſion, eſt une eſpece de laitües qui eſt un peu rouge, qui ne réüſſit pour l'ordinaire que dans les terres légeres : elle vient dans le même-temps que les laitües à coquille.

Les laitües crêpe-blonde ſuccedent à celles de la paſſion, & pomment admirablement bien au Printemps, lorſque les chaleurs ne ſe ſont encore trop ſentir, & veulent auſſi des terres légeres.

Les laitües george, & les mignonnes, ſont faites comme les crêpes-blondes, à la difference ſeulement qu'elles ne pomment pas ſi ſerré, & ſe plaiſent ſeulement dans les bonnes terres ſabloneuſes.

Les crêpes-vertes viennent preſque en même-temps, mais elles ne ſont pas au manger ſi tendres ny ſi délicates.

Les laitües courtes ſont eſtimées, quoy que leurs pommes ne ſoient pas ſi groſſes que celles des laitües cy-deſſus, & demandent auſſi de bonnes terres ſablonneuſes.

Les laitües royales, les belles-gardes, les genes blondes, les capucines, les aubervilliers & les perpignannes, ſont les ſalades ordinaires de la mi-Juin & de tout le mois de Juillet, ne craignant point, comme celles cy-deſſus, que les grandes chaleurs les faſſent monter à graine ; les terres fortes leur conviennent très-bien, pourvu que les pluyes ne ſoient point trop fréquentes.

Les chicons & alphanges, autrement dites laitües romaines, & les laitües Imperiales qui ſont une eſpece de laitües d'une grandeur extraordinaire, fourniſſent les mêmes mois, à la reſerve des chicons verts, qui ne ſont bons à planter qu'au Printemps, à cauſe que les trop grandes chaleurs les font grainer trop aiſément.

Pour les ſortes de laitües dont la fin de Juillet & tout le mois d'Aouſt ſont remplis, ce ſont les genes vertes, qui reſiſtent fort bien à l'âpreté des chaleurs. Les autres genes blondes & rouges ſont plus délicates.

OBSERVATIONS.

Toutes graines de laitües ne doivent point être tirées que de celles qui pomment le mieux, ce qu'on obſerve en les diſtinguant des autres avec des marques.

Toutes laitües qui ſont pommées, doivent auſſi-tôt être miſes en uſage, autrement nous les avons plantées en vain.

Les laitües qui donnent les groſſes pommes, doivent être ſur planches eſpacées l'une de l'autre de dix à douze pouces, au lieu qu'il ſuffit que les moindres le ſoient de ſept à huit.

Tou-

Digitized by Google

Toutes laitües qui ſont aſſez fortes de feüillages pour pouvoir pommer, & que le défaut de chaleur empêche de tourner, doivent être liées; c'eſt le veritable ſecret pour les obliger de pommer malgré elles.

Des Choux.

Les choux ne ſont point d'une nature ſi délicate que celle des laitües, car on peut dire que de toutes les herbes potageres il n'y en a point qui ſoient plus aiſez à reprendre lorſqu'ils ſont plantez, de même que les laitües: il y en a auſſi de pluſieurs eſpeces.

Liſte des Choux.

Choux blancs pommez, ou choux capus, comme on voudra dire, bons pour la fin de l'Eté, & pour l'Autonne.

Choux friſez.

Choux pancaliers, autrement dits choux de Milan: ces deux eſpeces ſont une petite pomme, & ſe mangent en Hyver.

Choux rouges.

Choux à larges côtes, fort délicats en potages; & le temps de les manger eſt ordinairement les vendanges.

Choux verds; ceux-là ne ſont bons que lorſque la gelée a donné deſſus.

Choux-fleurs: cette eſpece de choux demande plus de ſoins dans ſa culture que les autres, c'eſt ce qui m'obligera d'en parler plus amplement.

Toutes ces ſortes de choux, comme je viens de dire, ne demandent point une culture pénible; & l'on ſçaura ſeulement que pour en retirer de la graine, la coutume eſt, au ſortir de la ſerre, où on les avoit mis pour les préſerver des gelées, d'en replanter au Printemps de ceux qu'on a jugez les plus beaux & les meilleurs, & c'eſt pour lors qu'ils montent dans les mois de May ou de Juin, & forment ainſi leur graine juſqu'en Juillet & Aouſt, qu'on a ſoin de la recueillir.

REMARQUES.

Toutes branches de choux qui ſont montées à graine, doivent être attachées à des échalas debout, crainte que les vents ne les briſent avant que cette graine ait acquis une maturité parfaite.

On n'attend jamais que la graine de choux ſeche ſur pied pour la ſerrer; il ſuffit qu'elle y meuriſſe, pour aprés l'expoſer ailleurs pour l'y faire ſecher.

Des Choux-fleurs.

Ces choux icy, comme plus nobles, & venans d'un étrange païs, veulent une culture de plus de ſoin que les autres; ce n'eſt pas que quant à la maniere de les ſemer, ce ne ſoit de même que celle des choux communs; mais quant au traitement d'ailleurs, il y a un peu de difference.

Les choux-fleurs, premierement, ne grainent point en France; & en ſecond lieu, le froid eſt leur mortel ennemi.

Si-tôt que la tête des choux-fleurs commence à ſe former, il ne faut point négliger de la couvrir avec ſes feüilles, qu'on lie par deſſus de quelque lien de paille; & par le moyen de ce travail, on évite un inconvénient auquel cette eſpece de choux eſt ſujette, qui eſt la gelée qui la gâte & la fait pourrir: & comme ces choux ne ſe ſervent que l'Hyver, on eſt ſoigneux de les arracher en motte, & de les porter en cet état dans la ſerre, où ils achevent d'y former leur tête.

De l'Ozeille.

L'ozeille eſt une herbe potagere fort eſtimée: il y en a de deux ſortes, l'une qu'on appelle ozeille de la grande eſpece, & l'autre qu'on nomme ozeille ronde:

la premiere se séme ou en plein champ, ou pour plus grande propreté par rayons dans une planche, ou bien en bordure; & en tous ces cas on se souviendra de la semer toûjours un peu épaisse, d'autant que cette graine est sujette une partie à perir.

Il faut observer que la terre où l'on voudra la mettre, soit bonne de sa nature, ou bien on soignera que le fumier n'y manque pas; & toutes ces précautions prises contribueront entierement à ce qu'elle léve avec succés.

Lorsque l'ozeille est levée, si l'on veut qu'elle nous donne de la satisfaction, il ne faut point être paresseux à la farcler, car elle craint le voisinage des méchantes herbes; & étant d'une nature assez délicate dans le commencement, il est dangereux qu'elle ne s'altere par de grandes chaleurs qui la font languir, si l'on ne prévient cet inconvénient en l'arrosant toutes les fois qu'on juge qu'elle a besoin d'eau.

Quand on a besoin d'ozeille, la coutume est de la couper bien ras de terre; & cette herbe aprés telle operation est si susceptible de hâle, que si pendant les grandes chaleurs, on ne soignoit à la couvrir de terreau, elle coureroit risque une partie de devenir à rien; ainsi c'est ce qu'il ne faut pas oublier dans sa culture.

Ce terreau ainsi epanché, non-seulement empêche cet inconvénient, mais encore il sert à luy redonner de nouvelles forces, & le temps de l'y mettre est dans les mois de l'année où les chaleurs sont les plus fortes.

Les uns multiplient l'ozeille de souches écartées, & les autres de graine. Les Maîtres Jardiniers sont plutôt pour la premiere méthode que pour la seconde; c'est assez qu'on la choisisse comme la meilleure.

La seconde espece d'ozeille qui est la ronde, demande la même culture; & au lieu de te semer, elle se replante de brins enracinez, qui réussissent trés-bien.

Du Persil.

Il y a de deux sortes de persil, sçavoir le persil ordinaire, le persil frisé, tous deux utiles non-seulement par leurs feuilles, mais encore par leurs racines dont on se sert dans les meilleures cuisines.

Ces deux sortes de persil se sément, ou en planche, ou en bordure, & toûjours épais: un froid médiocre ne les fait point perir; mais lorsqu'il est âpre, il est à craindre pour eux: c'est ce qui fait que pour prévenir leur perte, on a soin de les couvrir pendant l'hyver de grand fumier sec; & comme ils sont sujets d'avoir soif pendant les grandes chaleurs, on ne néglige point en ce temps de les secourir d'un peu d'eau; c'est ce qui fait aussi que l'une & l'autre espece de persil vient fort bien dans un endroit un peu à couvert du grand soleil.

Leur racine est fort en ulage parmy les cuisiniers, & plus grosse elle vient, meilleure elle est: c'est pourquoy pour la faire arriver à cette grosseur, il faut être soigneux de les éclaircir.

Des Ciboules.

Comme on n'ignore point ce que c'est que des ciboules, il n'est plus question que de sçavoir quelle est leur culture: on peut dire qu'elle consiste en bien peu d'observations, puisqu'il n'y a qu'à les semer sur planches à plein champ, les recouvrir légerement de terre, les arroser au cas qu'on s'apperçoive qu'elles en ayent besoin, les éclaircir en pareille conjoncture, & puis quand elles sont venuës se servir de leurs montans pour donner goût aux choses ausquelles nous les jugeons propres.

Cette espece de légume s'arrache pour être replantée en planches sur des lignes tirées au cordeau, à six pouces de distance l'une de l'autre, laquelle distance est aussi observée à l'égard des ciboules lorsqu'on les plante.

Outre tout ce que dessus, on séme encore dans le mois de Mars, la Bonne-dame, & de la chicorée pour en avoir de blanche à la Saint Jean.

De

De la Bonne-Dame.

La bonne dame, eſt une herbe potagere qui dure peu, & ne vient que de graine, & on la met en uſage preſque auſſi-tôt qu'elle eſt ſortie de terre; elle n'eſt point délicate de ſa nature, reüſſiſſant bien en toutes ſortes de terres, toûjours pourtant mieux dans les bonnes, que dans les mauvaiſes; elle ſe ſéme en rayons ſur planche, où elle ne reſte gueres de temps, étant ſujette à monter à graine dés le mois de Juin.

On ſéme encore en ce mois, de la chicorée ſauvage & de la pimprenelle; & cela ſe pratique dés les premiers jours.

De la Chicorée ſauvage.

On ſéme la chicorée ſauvage en Fevrier & en Mars, comme j'ay dit; & quand on y veut réüſſir, on doit la ſemer en planche dans une terre bien préparée & amandée, & ſoigner que la ſémence ſoit jettée bien drüe.

Cette herbe qu'on éleve pour ſervir en ſalade, a beſoin de prendre des forces pendant tout l'Eté, pour faire qu'on la puiſſe faire blanchir l'Hyver ſuivant; & elle n'acquiert ces forces qu'on luy donne, que par le moyen des arroſemens dont on ne luy laiſſe point avoir faute, & en la rognant trés-ſouvent.

Pour faire blanchir cette eſpece de ſalade, on ſe ſert de deux voyes differentes. Premierement, aprés qu'on a rogné cette chicorée tout ras de terre, on accommode ſur la planche des traverſes d'échalas, ſur leſquelles on met du grand fumier, en telle ſorte que de tous les côtez il n'y entre aucun jour; & c'eſt dans cette obſcurité que cette ſalade pouſſe de petits jets tout blancs & fort tendres, & propres à être mangez. En ſecond lieu on arrache avant l'Hyver de cette chicorée, qu'on porte dans une ſerre, ou dans une cave qui doit être trés-obſcure, pour y être plantée dans de la terre ou dans du ſable, & là elle y fait le même effet que ſur ſa planche; & lorſqu'elle monte à graine, qui eſt environ la fin du mois de May, bien des gens en mangent les montans quand ils ſont encore tendres, & nouvellement produits.

De la Pimprenelle.

La graine de Pimprenelle ſe ſéme un peu épaiſſe, ſoit en planches en plein champ, ſoit en bordure; & pour la faire devenir belle, on a ſoin pendant l'Eté de l'arroſer, & c'eſt tout ce qu'on y fait.

Les citroüilles ſe ſément à la mi-Mars, ſur couches, pour être replantées au commencement de May.

Toutes racines qui ſont longues à venir ſe ſément dans ce mois; telles ſont les carrottes, les panais, les chervis, les betteraves, les ſcorſonneres, les ſeconds pois, les féves, & les ſalſifix communs.

Des Carrottes.

Parmy les légumes qu'on mange, on peut dire que les carrottes ſont d'une grande utilité dans une maiſon de Campagne; elle ſe ſément ſur planches, en rayons tirez au cordeau, & toûjours à claires voyes; & au cas, lorſqu'elles ſont levées, qu'on les juge trop épaiſſes pour pouvoir devenir belles, on prend ſoin de les éclaircir: elles veulent que la terre où on les met ſoit bien préparée & bien émeſlée de bon amandement.

Il ne faut pas dans les commencemens oublier de les ſarcler: car lorſqu'on les laiſſe dominer par les méchantes herbes, elles s'étiolent, & dévicnnent de peu de

conſéquence. La graine s'en recueille au mois d'Aouſt ou de Septembre de l'année qui ſuit, aprés qu'on en a planté au mois de Mars quelques-unes de l'année précedente.

Des Panais & des Betteraves.

Etant plus queſtion icy de préceptes que de verbiages, je diray, pour ne rien dire d'inutile, que les panais & les betteraves ſe ſément & ſe cultivent de même que les carrottes; on peut y recourir, ce n'eſt pas encore loin.

Des Salſifix d'Eſpagne, autrement Scorſonnerre; des Salſifix communs & des Cheruis.

Toutes ces racines, pourvu qu'elles ſoient en bonne terre, viendront toûjours, & à la reſerve de quelques arroſemens, il n'eſt pas beſoin de plus de myſtere avec elles qu'avec les carrottes, les panais & les betteraves.

Des Pois.

Il me ſemble qu'il ne faut pas de grands ſortileges pour ſemer des pois, puiſqu'on n'a qu'à les jetter en pleine campagne dans une terre labourée, puis les recouvrir avec une herſe, & puis les laiſſer venir à l'avanture, ſoignant ſeulement lorſqu'ils ſont levez de les ramer: car ce ramage contribuë beaucoup à leur abondance. Voilà comme fait le Païſan qui ne ſe ſoucie pas de les manger de bonne heure; mais ceux qui ſouhaitent devant la Saint Jean avoir des pois verds, ils s'y prennent d'autre façon, & voicy comment.

Ils choiſiſſent d'abord pour les mettre, un abri de quelque muraille du midy, qui puiſſe contribuer par le moyen de cette chaleur à les faire lever plus promtement: & pour aider encore à ces pois à profiter de cet avantage, les Jardiniers les font germer dans l'eau, cinq ou ſix jours auparavant, & puis les ſément à la fin Octobre, en rigoles faites avec un gros plantoir de bois, & éloignez environ d'un bon pouce l'un de l'autre dans une terre beaucoup amendée, & là ces Pois commencent à devenir bons à la fin de May.

D'autres, pour en manger fort tard, s'aviſent d'en ſemer à la Saint Jean, pour en avoir à la Touſſaints.

Des Féves.

Qui ſçait ſemer des pois hâtifs, ne manquera en rien en pareille operation à l'égard des féves, pour leſquelles un abri ſi recherché n'eſt pas néceſſaire.

On ſéme auſſi des melons en ce temps, auſſi-bien que des citroüilles, comme j'ay dit.

On dreſſe en ce temps des planches de fraiſes, tirées des pepinieres qui en avoient été faites; ce fruit rouge eſt trop bon, pour paſſer ſous ſilence la maniere d'en élever le plant.

Des Fraiſes.

Les fraiſes viennent de trainaſſes enracinées, & le meilleur & le plus ſûr plant qu'on puiſſe avoir pour s'en garnir, eſt celuy qui vient des fraiſiers des bois; il réüſſit mieux que celuy des jardins, & la terre où l'on doit les mettre doit être bonne, bien ameublie & beaucoup amendée.

Deux obſervations ſont à faire en les plantant, par rapport aux terres, d'autant que cette ſorte de plant ne veut être humecté ny trop, ny trop peu; ainſi pour l'obliger de croitre avec ſuccés, il faut, ſi c'eſt en terre de ſable qu'on le met, que les planches ou bordures qu'on luy deſtine, ſoient un peu plus enfoncées que les ſentiers, afin que (tels fonds étant trop ſecs de leur temperament) les eaux des pluyes

ou

Digitized by Google

ou des arrosemens y soient retenuës : au lieu que si c'est en terres fortes ou humides, on doit au contraire faire en sorte que ces planches ou ces bordures soient plus hautes que les sentiers, crainte que la trop grande humidité n'en pourrisse les racines.

Le temps de planter les fraisiers est pour l'ordinaire pendant le mois de May, ou bien dans le commencement de Juin. Ce n'est pas qu'on n'en puisse planter pendant tout l'Eté, aprés des pluyes & par un temps bas.

Ce plant se met deux ou trois pieds dans un même trou, & en l'espace de neuf à dix pouces l'un de l'autre. Et voicy quelle est sa culture.

Premierement, on soigne de les arroser pendant les grandes chaleurs, lorsqu'on juge que les fraisiers en ont besoin.

Secondement, comme ce n'est point le grand nombre de montans qui les fait fructifier le plus, on observe de ne leur en laisser que quatre sur chaque pied.

Et en troisiéme lieu, il faut pincer sur chaque montant toutes les fleurs qu'on y voit, à la reserve de quatre seulement, d'autant que ces fleurs qu'on ôte des queües de celles qui ont déja fleury ou qui sont encore en fleur, sont toûjours sujettes à couler.

Ce plant, comme bien d'autres, a ses ennemis qui le détruisent ; & ce sont de certains vers blancs, qu'on appelle des tons, qui leur rongeant entre deux terres le col de la racine, les font perir : & c'est pendant les mois de May & de Juin que ce funeste fort arrive souvent aux fraisiers, qui ne le pouvant cacher jaunissent incontinent, & meurent de même. Pour lors, crainte que les voisins de ces malheureux ne tombent dans un pareil inconvénient, il ne faut point perdre de temps à faire recherche de ces vers, qu'on ne manque point de trouver à leurs pieds, & à les exterminer sur le champ.

Les Fraisiers font fort bien l'année d'aprés qu'ils ont été plantez, si c'est en May ; mais si c'est en Septembre, ce n'est qu'à la deuxiéme année qu'on s'apperçoit de leur abondante production.

Tout plant de fraises veut qu'on le renouvelle tous les deux ans, ou bien ils ne donnent que des fruits tout-à-fait chétifs ; & il demande pour prix de son travail, aprés que les fraises sont finies, qu'on luy coupe tous les ans la vieille fane, & qu'au mois d'Août on en arrache la trainasse, pour conserver les vieux pieds plus vigoureux.

Dans le commencement de ce mois, on séme de la chicorée, afin d'en avoir qui soit blanche à la Saint Jean.

Les sentiers des couches qu'on a rechauffez, peuvent en ce temps avoir perdu de leur chaleur, tandis que ces mêmes couches en auroient encore besoin ; pour lors, si on le juge à propos, il ne faut point manquer, lorsqu'il fait un beau jour de Soleil, de jetter de l'eau dessus raisonnablement, & cette paille ainsi moüillée, se réchauffe aussi-tôt.

Pour avoir du celery hâtif, on a coutume de le semer sur couche, & crainte que l'impatience ne prenne ceux qui en sément & qui ignorent le temps qu'il doit rester en terre, avant que de lever : ils sçauront qu'il ne paroît jamais qu'un mois aprés qu'il a été seme.

On découvre petit-à-petit les artichaux ; & si le temps est un peu doux, on commence à semer sous cloche un peu de pourpié doré, ne discontinuant point pour cela d'en semer du verd.

Les choux de Milan, & les choux pommez semez dés l'Autonne, & en pepiniere dés le mois de Novembre, sont pour lors réplantez.

On séme dans ce mois des asperges, & on plante ce qu'on souhaite en avoir pour sa provision : & puisque nous voicy sur cet article, je ne passeray point outre, que je n'aye dit la maniere de les semer, & de les planter.

Des

Des Aſperges.

Lorſqu'on veut ſemer des aſperges, il faut d'abord avoir eu le ſoin de leur préparer une terre dans les regles du jardinage, c'eſt à dire une terre bien ameublie, & mêlée de beaucoup de terreau.

Cette premiére précaution priſe, on dreſſe une ou pluſieurs planches, ſur leſquelles on les ſéme à plein champ, & toûjours fort claires. Cela fait, on les couvre de terre en les herſant avec les dents du râteau; & cet ouvrage ſe pratique au commencement du Printemps.

Ce plant demeure dans ces planches pendant deux ans, ſuppoſé que la terre ait été telle que je viens de le dire) & qu'on ait ſoigné pendant ce temps-là de les bien arroſer en Eté, & de les bien ſarcler.

Au bout de ces deux ans, on les arrache de ces planches pour les replanter dans d'autres, ce qui ſe fait à la fin de Mars, & même pendant tout le mois d'Avril.

Ces planches qu'on leur deſtine doivent avoir été creuſées de la largeur de trois à quatre pieds, & éloignées de trois les unes des autres, & de la profondeur d'un fer de bêche, ſi c'eſt dans une terre ſeche ou légere que le Jardin ſoit ſitué; mais ſi c'eſt dans une terre forte ou humide, à cauſe que l'humidité eſt l'ennemie mortelle des aſperges, un trés-habile Jardinier m'a dit que bien loin de creuſer ces planches, il falloit les tenir plus élevées que les ſentiers, & que c'étoit ainſi qu'on le pratique par-tout où les terres étoient d'un tel temperament. Je l'en croy, & deplus le maître qu'il ſert par le choix qu'il en a fait, donne aſſez de poids à ſon merite, pour faire qu'on adhere à ſon ſentiment; ainſi on ſuivra donc cette maxime.

Aprés qu'on a dreſſé ces planches, il faut que la terre ſur laquelle on doit mettre ces aſperges, ſoit naturellement bonne & bien labourée, ſinon on y en met de telle, ſoit dans celles qui ſont creuſes, ſoit ſur celles qui ſont élevées.

Le tout ainſi bien diſpoſé, on arrache ſon plant, qu'on poſe ſur ces planches à un bon pied & demy, ſi c'eſt pour y reſter juſqu'à ce qu'il ſoit hors d'état de ne plus rien produire; mais ſi c'eſt à deſſein de le réchauffer, on ne les eſpace que d'un pied; & en ces deux cas on le place toûjours en échiquier.

On obſervera qu'en plantant des aſperges, on ne doit point leur rogner l'extrémité des racines, ou du moins que trés peu; & lorſqu'elles ſont poſées ainſi que j'ay dit, on les recouvre d'environ deux a trois pouces de terre: & comme tout ce qu'on plante d'aſperges perit en pluſieurs endroits, en ce cas il faut être ſoigneux de reconnoître les places vuides, & de les marquer avec de petits bâtons, afin de les remplir un mois ou deux aprés.

La culture principale des aſperges aprés qu'elles ſont plantées, eſt dans les commencemens de ne point être pareſſeux de les tenir toûjours bien nettoyées des méchantes herbes.

REMARQUES.

Si c'eſt en terre ſeche qu'on ait dreſſé les planches deſtinées pour mettre des aſperges, & que par conſéquent elles ayent été creuſées d'un bon fer de bêche, il faut que la terre qu'on a jetté ſur les ſentiers y ſoit miſe en dos-d'âne, pour ſervir à recouvrir petit-à-petit, & d'année en année le plant des aſperges; mais revenons aux autres ſoins que demandent les aſperges.

On recouvre donc tous les ans les aſperges d'un peu de terre qu'on prend dans les ſentiers dont je viens de parler, & toutes les deux années on ne manque point de les fumer.

Les deux premieres années qu'elles ſont plantées, doivent ſe paſſer ſans qu'on en

Digitized by Google

en cueille aucune; aprés cela ſi l'on voit qu'elles ſont groſſes, on ne les épargne point: & ces aſperges étant bien gouvernées durent quinze-ans, ſans qu'il ſoit beſoin de les renouveller.

Lorſque la Saint Martin eſt venuë, on coupe tous les montans des aſperges, qui ſont plus ou moins nombreux ſur des touffes que ſur des autres; & ſi-tôt que le mois de Mars eſt venu, on ne manque point ſur la fin de donner à chaque planche un labour de trois à quatre pouces de profondeur, qui rendant la ſuperficie de la terre meuble, facilite par ce moyen la ſortie des aſperges.

On ſéme encore des raves ſur couches faites exprés, & on replante en ce temps les porreaux & les oignons qu'on deſtine pour avoir de la graine: on plante les gouſſes d'ail, celles d'échalottes, de rocamboles, les choux blancs & les Pancaliers.

De l'Ail.

L'Ail étant en luy tout ruſtique, ne demande point une culture ſuivie de grands ſoins: pour le planter ou ſemer, comme on voudra dire, il n'y a qu'à dreſſer une ou pluſieurs planches, & aligner deſſus des rayons de quatre pouces de diſtance l'un de l'autre; & on plante les gouſſes tout de même, dans des petits trous d'autant de profondeur. Ce réveille-appetit des Païſans vient également bien en toute terre, & y croît depuis le temps qu'on l'y ſéme, juſqu'au mois de Juillet qu'on l'en ſort, pour être mis ſecher dans un lieu non ſujet à l'humidité.

Des Echalottes, & Rocamboles.

Les échalottes, & les rocamboles, quoyqu'un peu plus du goût des honnêtes gens, ne demandent pas de plus grandes aſſiduitez aprés elles que l'ail, la culture de l'un étant celle de l'autre, à la reſerve ſeulement que c'eſt la graine qu'on mange dans les rocamboles, & la gouſſe dans les autres.

On lie dans ce temps les laitües qui ne veulent point pommer, & ce lien les force de le faire; & comme il n'y a plus rien à retarder, on donne aux jardins potagers les derniers labours, qui ſont ceux, lorſqu'ils ſont donnés à propos, qui rendent la terre meuble.

AVRIL.

C'eſt pour l'ordinaire dans ce mois, que les ouvrages differens du jardinage viennent en foule. Car il y faut planter & ſemer des laitues de la ſaiſon, de la porrée, des choux pommez, de la bourrache, de la bugloſe, des artichaux, de l'eſtragon, du baume, de la corne-de-cerf, & l'on multiplie encore les appetits.

Les melons & les concombres ont déja aſſez pouſſé pour être taillez, & l'on réchauffe encore les vieilles couches, au cas qu'elles en ayent beſoin.

On ſéme les concombres, pour en avoir à replanter en pleine terre qui puiſſent donner ſur la fin de l'Eté, & ſur le commencement de l'Autonne; mais c'eſt aſſez dire quels ouvrages ſe doivent faire en ce mois, voyons comme ils ſe pratiquent.

De la Porrée.

La porrée, autrement appellée bette-blonde, eſt une herbe potagere qui eſt d'une grande utilité dans une maiſon: elle ſe ſéme comme j'ay dit, ou ſur couche pour en avoir de bonne heure à planter, ou ſur planche au mois de Mars, pour être plantée plus tard. Une maiſon de Campagne n'en ſçauroit être trop fournie; & ſa culture conſiſte premierement, à luy donner une bonne terre bien préparée & bien amendée; à luy dreſſer des planches pour mettre ſont plant deſſus, eſpacé l'un de l'autre d'un pied & demi, & ſur des alignemens de pareille largeur. Et en ſecond lieu, de l'arroſer pendant l'Eté, & les cerfoüir une fois tandis qu'il eſt jeune.

Il faut qu'on ſoit averti que l'Hyver, lorſqu'il eſt rude, eſt dangereux de détruire la porrée: c'eſt pourquoy on ſoignera de prévenir cet inconvénient en les couvrant pendant cette ſaiſon, ou de grand fumier fec, ou de grande paille; & la graine de la porrée qu'on plante, ne ſe recueille que l'année d'aprés, au mois de Septembre.

Des Oignons.

Il faut bien que les oignons des environs de Paris, ne ſoient pas ſi bons que ceux qui croiſſent dans un Bourg proche d'Auxerre nommé Appoigny, puiſque beaucoup de Communautez qui ſe fourniſſent de vin en Bourgogne, y font auſſi leur proviſion d'oignons; c'eſt pourquoy l'on peut dire que ce Bourg a des terres d'une qualité ſi propre à produire cette ſorte de légume, ainſi des raves, qu'en quelque part qu'on puiſſe aller on n'en trouve point qui ſoient d'un ſi bon goût.

Les oignons ne ſe multiplient que de graine, & ne ſe plantent point, & veulent une terre bien meuble, dont on a ſoin d'en recouvrir la ſemence, en herſant cette terre avec les dents d'un râteau de fer.

Ce légume ſe ſeme fort clair; & au cas, malgré cette précaution, qu'on voye qu'il léve trop épais, on l'éclaircira.

Comme c'eſt le génie de la ſéve de monter toûjours, & d'abandonner par conſéquent le bas de la plante qu'elle nourrit, pour ſe jetter dans le haut, il ne faut pas manquer, lorſqu'on voit que les oignons ont acquis une belle groſſeur, de les fouler, c'eſt-à-dire, de rompre leurs montans en frapant deſſus avec une planche, & pour lors l'oignon s'entretient beau; au lieu qu'autrement il devient alteré.

De la Bourrache, & de la Bugloſe.

Ces deux herbages demandant une même culture, je n'ay point jugé à propos de les ſéparer l'un de l'autre; & pour couper court à en dire les circonſtances, on ſçaura qu'ils ſe gouvernent comme la Bonne-Dame, hors qu'ils ne lévent point ſi épais. Leur uſage eſt de garnir des ſalades de leurs fleurs violettes, & leurs teüilles ne ſont bonnes que lorſqu'elles ſont tendres: c'eſt ce qui fait qu'on en téme pluſieurs fois pendant l'Eté; & leur graine étant dangereuſe à tomber, ſi-tôt qu'elle eſt meure, on prévient cet inconvénient en coupant leurs tiges encore un peu vertes, qu'on expoſe aprés au Sôleil; pour ſecher.

Des Artichaux.

On compte de trois ſortes d'artichaux, ſçavoir le verd, le violet & le rouge: le verd eſt celuy qui ſe mange le premier, & les deux autres viennent aprés.

Ce légume ſe multiplie de graine dont on fait proviſion, au cas que les plus fortes gelées faſſent perir tous les vieux pieds; car autrement & pour le mieux, on ſe ſert pour cette multiplication des œilletons que jette d'ordinaire chaque pied, lorſque le Printems eſt arrivé, & que les veritables maximes du jardinage veulent qu'on ôte toutes, à la reſerve des trois plus fortes qu'on laiſſe pour apporter du fruit.

On les plante diverſement; les uns dans des trous creuſez en rond & profonds d'un demi-pied, mettant du terreau pour y planter aprés ces œilletons; & les autres ſe contentent, lorſque leur terre eſt bonne, de planter à champ uni ces œilletons avec un gros plantoir de bois: l'une & l'autre maniere peuvent heureuſement ſe pratiquer, ſçavoir la premiere dans des terres ſabloneuſes; & la ſeconde, dans celles qui ſont d'un temperament trop humide.

Ces trous deſtinez pour y mettre ces œilletons, ſeront par rangs dreſſez au cordeau, & eſpacez de trois pieds l'un de l'autre, ſoit ſur planches de quatre pieds de largeur, & ſéparées l'une de l'autre par un ſentier d'un grand pied; ſois à plein quar-

Digitized by Google

quarré, aprés avoir obſervé que ces trous entreux compoſent la figure d'un echiquier.

Cela fait, on plante les œilletons, qu'on ſoigne incontinent d'arroſer, pour obliger la terre de ſe joindre aux racines, afin que par ce moyen elles commencent plutôt d'agir; & pour aider encore à ces jeunes artichaux à faire ce que nous ſouhaittons d'eux, il ne faut pas manquer de leur donner pendant l'année deux ou trois petits labours, ſur tout dans les terres ſeches, aprés qu'il eſt tombé une pluye, ou qu'on juge qu'il en doit bien-tôt tomber.

Si pendant l'Eté, au défaut des pluyes, on eſt ſoigneux d'arroſer les jeunes artichaux, & de les bien labourer, on ſera aſſuré que ceux qui auront été plantez au Printemps apporteront du fruit en Autonne; aprés quoy ils auront encore aſſez de temps de ſe fortifier avant l'Hyver, pour pouvoir reſiſter aux rigueurs du froid, en ſoignant néanmoins de les couvrir de grand fumier, le plus tard qu'on peut ſe diſpenſer de le faire, mais auſſi-tôt que les gelées invitent à le faire; & les tenir ainſi cachez juſqu'à la fin de Mars, qu'il les faut petit-à-petit découvrir, pour leur faire prendre l'air, & par ce moyen pouſſer de nouveaux œilletons, qu'on arrache de leurs pieds lorſqu'ils ſont aſſez forts pour être plantez, comme je viens de dire.

Cette operation qu'on fait pour lors, s'appelle œilletonner, & elle ſe pratique en faiſant aux pieds des artichaux un petit cerne; puis examinant les trois plus beaux œilletons qu'on doit laiſſer ſur le pied pour apporter du fruit, & qui doivent être, pour bien faire, un peu éloignez les uns des autres; on prend tout le reſte l'un aprés l'autre par l'extrémité d'en-bas, & portant le pouce du côté de la mere racine, on le preſſe contre l'œilleton, en le ſéparant de ſon origine, & par cette maniere d'agir on l'emporte avec de la racine, qui eſt la choſe qui luy eſt eſſentielle pour reprendre.

Tous œilletons ne s'arrachent pas également beaux: mais étant maître du choix on ne prendra pour planter que les plus forts, les moyens pour les mettre en pepinieres, & les plus miſerables pour jetter.

Les pieds d'artichaux ainſi traitez, on recouvre auſſi-tôt leurs racines de bonne terre mêlée de fumier, puis on laboure entierement le quarré où ils ſont plantez, le plus uniment qu'il eſt poſſible; & ces ſoins qu'on prend aprés eux leur font prendre tellement des forces, qu'y joignant une ou deux fois la ſemaine les arroſemens, on les voit commencer à la fin de May à donner des fruits, qui pour lors demandent abſolument de nous que nous redoublions nos aſſiduitez à arroſer amplement leurs pieds pendant plus de quinze jours, c'eſt-à-dire, de donner à chacun une cruchée d'eau trois fois par ſemaine, aprés quoy ils produiſent de beaux artichaux & en quantité.

Les artichaux n'ont à craindre, outre le froid, que les mulots; mais on n'a juſques icy pû trouver aucun remede pour empêcher que pendant l'Hyver ils ne rongeaſſent leurs racines, à moins qu'on ne plante parmi eux de la porrée, autrement dit, des bettes blondes, qui ayant de groſſes racines fort tendres, font que ces mulots s'y attachent, & qu'ils épargnent par ce moyen celles des artichaux qui ſont plus dures. Cet expédient n'eſt pas mauvais, puiſque ce ne ſont que des bettes qu'on hazarde, pour conſerver un légume qu'on conſidere davantage.

De l'Eſtragon.

L'eſtragon eſt une petite herbe qui reléve beaucoup une ſalade, elle ſe ſéme & ſe multiplie de pieds enracinez; il eſt comme l'ozeille qui rejette aprés avoir été coupée pluſieurs fois: il ſe moque de l'Hyver, & brave les chaleurs de l'Eté, pour peu d'eau qu'on luy donne pendant ce temps, & lorſqu'on le plante ſur planche, il le faut eſpacer l'un de l'autre de huit à neuf pouces.

Digitized by Google

Du Baume.

Pour les gens qui cherchent le parfum dans les salades, le baume est excellent: il vient de boutures, & se plante à un pied l'un de l'autre, produisant des touffes qui servent à le multiplier: & il suffit que cette herbe soit en bonne terre pour qu'elle y réüssisse, ne demandant point d'autre culture particuliere que d'être coupée rase tous les ans à la fin de l'Autonne, pour l'obliger de rejetter de nouveaux jets qui soient tendres dans le Printemps qui suit, & que d'être renouvellée tous les trois ans.

De la Corne-de-cerf.

Comme la graine de la corne-de-cerf est extrémement petite, il faut prendre garde de ne la pas semer drüe, quoique malgré cette précaution il soit difficile de s'en empêcher; elle veut une terre bien meuble, & être bien sarclée, & quelques petits arrosemens pendant les grandes secheresses luy sont d'un grand secours; cette fourniture de salade merite bien tous ces soins, sçachant l'agréable relief qu'elle donne à une salade.

Des Cives d'Angleterre, autrement dites Appetits.

Les cives d'Angleterre se multiplient par touffes, qu'on sépare en plusieurs petites pour en faire des bordures, & qu'on plante à neuf ou dix pouces l'une de l'autre; elles viennent mieux en terre sablonneuse qu'en terre forte, & veulent être renouvellées tous les quatre ans.

Des Melons & des Concombres.

Je suppose qu'on ait dressé les couches à melons dans un endroit propre à faire une melonniere; que ces couches ayent été faites comme il faut, & qu'enfin leur chaleur soit assez ralentie pour qu'on juge y pouvoir à coup sûr semer de la graine de melon.

Cela étant, avant que d'en venir à l'operation, on choisit la graine qu'on veut semer, puis on la met tremper dans un verre plein de bon vin pendant vingt-quatre heures, observant toûjours avant de la semer de tâter avec le doigt si la couche a passé sa plus grande chaleur; & si l'on sent qu'elle est tiede, pour lors on se met en disposition de le faire.

Pour y réüssir, il faut, de la largeur d'une cloche de verre, de deux doigts en deux doigts de distance, faire sur le terreau de petits trous peu avant, puis y jetter la graine & la recouvrir aussi-tôt; & continuer ainsi tant qu'on en souhaitera garnir la couche, & tant qu'elle pourra contenir de cloches, qui sont les instrumens dont il faut d'abord se servir pour couvrir cette graine, crainte que ce qui reste de chaleur dans le fumier ne s'exhale trop vîte, ce qui les feroit perir.

Les fraicheurs de la nuit leur sont extrémement contraires, & pour les en défendre il faut soigner de couvrir cette couche de paillassons, crainte qu'il n'y survienne quelque gelée ou quelques frimats qui les feroient languir; & ces paillassons servent aussi-bien de jour que de nuit, lorsqu'il y arrive les mêmes inconvéniens.

Lors qu'au mois de Janvier que ces melons sont semez, on juge que les couches n'ont plus assez de chaleur pour aider aux melons à produire un bon effet, on doit user des réchauffemens dont j'ay parlé cy-dessus, & les faire de la même maniere que je l'ay enseigné. Voyez page 160.

Ces soins ainsi pris, & huit jours étant passez, si la graine ne léve pas, c'est une.

Digitized by Google

une marque où qu'elle a brûlé, ou que par quelqu'autre cause secrette, elle n'a pû germer; pour lors & sans retarder on en séme une seconde fois, qui vient encore bien, à cause des réchauffemens qu'on fait à la couche; enfin, si on voit que les melons lévent, à la bonne heure, il n'est plus question aprés cela que de sçavoir les gouverner.

Si-tôt donc que ces melons paroissent, il ne faut pas manquer d'élever un peu les cloches, crainte que ces plants qui sont encore foibles n'étouffent faute d'air & ne viennent à perir; cette maniere de les conserver d'abord doit durer jusqu'à ce qu'ils soient bons à replanter, ce qu'on reconnoît lorsqu'ils ont quatre à cinq feüilles, & pour lors on se dispose de le faire.

Mais avant de les planter, il est besoin d'avoir d'autres couches préparées lorsqu'on les plante de bonne heure, ou des rayons de terreau simplement, lorsqu'on fait tard cette operation.

Pour réüssir à planter des melons, il faut d'abord choisir un beau-tems, & attendre que le soleil veüille se coucher, d'autant que le plant qui pour lors est extrémement tendre, en vaut mieux, & ne souffre point.

Ce temps ainsi choisi, on prend une houlette de Jardinier avec laquelle on léve les melons avec la plus grosse motte & le plus adroitement qu'il est possible, puis on les porte dans des trous qu'on a fait sur le terreau des nouvelles couches, les y accommodant fort artistement, & n'oubliant pas de les arroser aussi-tôt, pour les obliger à reprendre plus vite.

Les cloches de verre pour les couvrir ne seront pas oubliées, & on les laisse sur ces pieds de melons, qui sont espacez l'un de l'autre de deux pieds & demi, jusqu'à ce qu'elles ne les puissent plus contenir.

On observera, si le temps n'est point trop froid, & que les melons soient un peu forts, de lever les cloches de dessus, depuis dix heures du matin jusqu'à trois heures aprés midi, afin qu'ils apprennent en amassant des forces, à se défendre des injures de l'air, & soigner de les recouvrir quand cette heure est passée.

Il arrive quelquefois que les melons ne profitent point, ce qui ne peut provenir dans ce temps que d'un manque de chaleur qui leur est nécessaire; & pour corriger ce défaut, il n'y a que le réchauffement auquel on puisse avoir recours.

Ce remede apporté, & les melons ayant pris de nouvelles forces, on choisira les principales branches qu'on jugera à propos de conserver, qu'on commencera de tailler lorsqu'on verra qu'il y aura des melons de noüez.

Toutes branches, lorsqu'elles sont bonnes, en prennent trois ou quatre, & pour lors, ainsi que toute autre, on arreste ces branches aprés le melon qui est à l'extrémité, & ces branches ainsi taillées sont étenduës aprés de côté & d'autre sur la couche, pour faire que le fruit prenne mieux nourriture.

On a soin d'arroser de temps en temps ces melons, jusqu'à ce qu'étant parvenus à la grosseur du poing, on cesse ces arrosemens qui leurs sont préjudiciables, à moins que les chaleurs ne soient si excessives que les plants en souffrent; alors, & avec moderation on leur donne de l'eau, sans pourtant moüiller le fruit.

Tout petit jet nouveau sera rogné; à cause qu'il consume la substance dont le pied a besoin pour nourrir son fruit, à moins qu'on ne voye que le fruit n'en ait besoin pour se défendre des trop grands chaleurs qui l'alterent.

Et pour faire que les melons parviennent à une juste maturité, & une bonté où l'on ne trouve rien à dire, il faut mettre des tuileaux dessous, afin que le soleil y puisse refléchir, & que par cette reflexion de ses rayons il rarefie la matiere, & luy donne sa derniere perfection: outre que ce fruit étant ainsi posé ne contracte rien de la mauvaise qualité du fumier sur lequel il est.

Il ne suffit pas d'avoir apporté tous ses soins à bien planter des melons & d'en

Digitized by Google

ſçavoir gouverner le fruit, il eſt encore bon de connoître lorſqu'il faut le cueillir.

Je veux que le temps général de la maturité de chaque eſpece de fruit, ſoit connue de bien de gens verſez dans le jardinage; cependant il eſt vray de dire que chaque fruit a en particulier des marques ſingulieres de celle qui luy eſt propre: car, par exemple, une figue eſt meure lorſqu'on la voit d'une couleur jaunâtre, d'une peau ridée & un peu déchirée, d'une tête panchée & d'un corps tout rapetiſſé, & qu'en la touchant du doigt étant encore ſur l'arbre, elle vient à quiter pour peu qu'on la ſoulève, ou qu'on la baiſſe. Ce n'eſt pas de même d'un melon; & pour en juger nous avons beſoin de deux de nos ſens, ſçavoir la vuë & l'odorat; car aprés avoir approuvé leur couleur, leur queüe & leur belle figure, & avoir examiné leur peſanteur, il n'eſt pas inutile de les flairer devant que de les entamer, pour pouvoir, à ce qu'on croit, juger avec plus de certitude de leur maturité & de leur bonté.

Par la queüe on connoît qu'un melon eſt meur, lorſqu'elle ſemble vouloir s'en détacher; par ſa couleur lorſqu'il commence à jaunir par deſſous, ou quand le petit jet qui eſt au même nœud ſe deſſéche par la peſanteur, lorſque ſuivant ſa groſſeur on juge qu'il y a de la proportion; & enfin par ſon odeur, quand en le flairant on luy ſent comme un goût de goudron: ainſi à meſure que les melons meuriront, il faudra les cueillir, crainte qu'ils ne ſe paſſent. Mais ſi l'on veut les garder quelque-temps, on obſervera de ne les couper que lorſqu'ils commencent à tourner; & ſur tout qu'on ſe donne bien de garde en cueillant un melon, de ne luy point arracher la queüe, car tel fruit eſt ſujet de s'éventer par cette ouverture.

La melonniere veut être viſitée ſouvent, lorſque les melons commencent à meurir, crainte qu'ils ne deviennent aqueux; & l'entrée pour lors en doit être fermée à toutes filles & femmes ſujettes à leurs mois, comme à une contagion capable de perdre une melonniere entierement.

Les concombres ſe gouvernent de la même maniere, & avec les mêmes précautions que les melons; à la reſerve que ceux-cy, comme j'ay dit, ſe taillent immédiatement aprés le melon; & que ceux-là ſe coupent au troiſiéme nœud.

Il eſt encore temps dans ce mois, de faire des couches de champignons: j'en ay dit tout ce qu'il en faut dire.

On commence dans ce mois à ſarcler toutes les ſemences qui ſont levées; on ſéme un peu de chicorée blanche dans le quinze d'Avril, pour y blanchir en place, pourvu qu'elle ſoit claire-ſemée.

On ſéme les cardons d'Eſpagne, & encore de l'ozeille, ſi on n'en a pas aſſez pour ſa proviſion.

Des Cardons d'Eſpagne.

Ce légume eſt noble & important; il n'entre point au potage, mais il ſe ſert aux entre-mets: il ſe multiplie de graine, & s'éleve & ſe cultive de la maniere que voicy.

Lorſqu'on veut ſemer des cardons d'Eſpagne, on creuſe de petites foſſes rondes de la largeur d'un pied, & profondes d'un demi, qu'on remplit de bon terreau.

Ces foſſes ſont par rangs tirées au cordeau, & eſpacées l'une de l'autre de deux pieds, & placées en échiquier: la terre ou on les met doit être bonne, bien amendée & préparée par de bons labours.

L'ordinaire, en les ſemant, eſt de mettre dans chaque trou cinq à ſix graines, à condition d'en ôter la moitié au cas qu'elles viennent toutes à lever, pour employer le ſurplus à regarnir des places fautives ſi on en a beſoin, ſinon on les jette; & quand au bout de trois ſemaines on s'apperçoit que ces graines ne lévent point, on

Digitized by Google

on en reſéme d'autres; car on peut juger dans ce temps que ſi elles ne paroiſſent pas, c'eſt qu'il y a quelque inconvénient qui les empêche de germer.

La mi-Avril eſt la ſaiſon de ſemer les cardons d'Eſpagne, car de le faire avant ce temps, c'eſt les rendre ſujets à monter à graine aux mois d'Aouſt & de Septembre, & à ne devenir par cette production que bons à jetter.

Deux ou trois labours ſuffiſent pour les bien entretenir pendant l'année; & en leur donnant de l'eau durant les grandes chaleurs de l'Eté, on leur fait prendre une croiſſance belle, & qui les rend en état d'être liez vers la fin d'Octobre qu'on commencera à les faire blanchir: & pour y réüſſir.

Prenez vos cardons, liez-les de trois liens en trois differens endroits, & quelques jours aprés envelopez-les entierement de paille, en telle ſorte que l'air n'y entre point, ſi ce n'eſt à l'extrémité d'enhaut que vous laiſſerez libre; qu'ils demeurent quinze jours ou trois ſemaines en cet état, & aprés ce temps arrachez-les pour vous en ſervir, & ils ſeront blancs.

Mais comme on ſéme des cardons pour la proviſion d'Hyver, on n'en lie qu'une petite partie dans le temps que je viens de dire, & l'on reſerve l'autre à relier lorſque l'Hyver s'approche, & pour lors on les enleve en motte pour les replanter dans la ſerre, où ils achevent de ſe perfectionner.

Si l'on veut en tirer de la graine, on laiſſe quelques uns de ces cardons qui ſont dans la ſerre pour être replantez au Printemps, où pour lors ils ſe diſpoſent à monter, & montent effectivement tant que les mois de Juin & de Juillet ſoient arrivez, pour donner en ce temps la ſemence qu'on attend d'eux.

On peut, ſi l'on veut, pour tirer de la graine des cardons, en laiſſer quelque pied paſſer l'Hyver en pleine terre ſous du grand fumier ſec qui le garentira des fortes gelées, & tel pied durera trois à quatre ans s'il eſt bien conſervé.

Dans le mois d'Avril ſe ſément le fenoüil & l'anis; & c'eſt auſſi dans ce temps qu'on commence d'aërer un peu les melons ſi le temps eſt doux.

Du Fenoüil.

Le fenoüil eſt une petite herbe qui n'eſt point délicate de ſa nature, venant bien en toutes ſortes de terres. On s'en ſert en ſalade lorſque ſes jets ſont encore tout nouveaux & tout tendres; elle ſe ſéme en bordure, ſe moque de l'Hyver, & donne ſa graine dans le mois d'Aouſt.

De l'Anis.

La culture de l'anis étant pareille à celle du fenoüil, je n'en diray rien davantage, ſinon que j'avertis que pour en avoir de plus beau, il faut le renouveller tous les deux ans; & lorſqu'on veut avoir de nouvelles feüilles du fenoüil & de l'anis, on a ſoin avant l'Hyver d'en couper les tiges, & cela fait fort bien.

Dans le mois d'Avril on arrache des raves pour replanter, à deſſein d'en tirer de la graine; & tel légume ſe met ſur planches, à un pied l'un de l'autre, & par rangs tirez au cordeau, & dans la même diſtance d'un pied: on ſoigne de les arroſer en Eté; & la graine à l'aide des ſoins qu'on ſe donne à luy faire prendre une bonne forme, ſe prodigue à tous ceux qui ont eu ſoin de l'élever.

On plante auſſi des laitües convenables à la ſaiſon, & qu'on prend de deſſus les couches, où elles ont été ſemées.

Si l'on ſouhaite planter des bordures de Thim, de Sauge, de Marjolaine, d'Hiſſope, de Lavande, de Rhüe, & d'Abſinthe; c'eſt le mois d'Avril qu'on choiſit pour tels ouvrages.

Il faut obſerver que ſi dans ce temps les roux-vents ont leur regne, on doit être ſoigneux d'arroſer tout le potager.

On

On plante des melons sur couches nouvellement faites &, on en sême d'autres dans des trous remplis de terreau, creusez à deux pieds l'un de l'autre, de la largeur d'un, & de la profondeur d'un demy.

On cherche des fraises dans les bois pour être replantées en planches, comme j'ay dit cy-dessus.

On œilletonne les artichaux, s'ils sont assez forts pour souffrir cette operation, & on en plante aussi-tôt les œilletons autant qu'on en a besoin; ainsi que des asperges qu'il fait encore bon mettre en planches.

S'il est quelque espece de laitües qui ne veuille point pommer, par quelque cause inconnüe, on prendra soin de les lier, & elles seront forcées pour lors de le faire.

On sême encore dans ce mois du persil, de la chicorée sauvage, des pois d'haricots, & des féves pour la seconde fois.

Des Pois d'Haricots.

Les pois d'haricots, sont un légume tout-à-fait rustique; & comme j'ay dit qu'il falloit semer & gouverner les féves, telle est la culture des haricots. Je n'en parleray pas davantage.

On soigne au mois d'Avril, de retrancher tous les coucous des fraisiers.

Des Coucous, & ce que c'est.

Comme ce n'est rien dire d'ôter les coucous des fraisiers, si l'on n'enseigne ce que c'est, de quelle taille, & de quelle figure ils sont; on sçaura donc que les coucous sont de certains jets des fraisiers, qui paroissent un peu velus & plus verdâtres que les bons; & tels jets ressemblans à de certaines femmes qui donnent tous les mois des fleurs blanches & ne produisent rien, ne sont que jets inutiles, & par conséquent indignes d'être en la compagnie de ceux qui font voir leur fruit dans leur tems.

Au dix ou au douze du mois d'Avril, on sême les derniers concombres: j'en ay dit ce qu'il en falloit dire à l'article des melons.

M A Y.

Dans le mois de May, l'on plante les choux-fleurs, les choux de Milan, & la porrée, autrement dite Bette-blonde; & c'est aussi dans le quinze de ce mois que se sément les choux d'Hyver: & si l'on n'a pas dans le mois précedent œilletonné les artichaux, il ne faut pas manquer de le faire dans ce temps.

Tout œilleton d'artichaux, quand il est blanc & gros, est toûjours bon à planter, quoy qu'il n'y paroisse point de racine.

On sême des laitües de Genes, & on en replante; on sême encore de la chicorée, pour en avoir de bonne à la fin de Juillet.

De la Chicorée.

On peut dire que cette herbe potagere a son merite particulier, étant d'une aussi grande utilité qu'elle est. Elle vient de graine, & est de trois sortes; sçavoir, la verte, la frisée & la non-frisée: la verte resiste mieux à l'Hyver, mais elle n'est pas si délicate que les autres; la frisée est fort tendre lorsqu'elle est bien blanche, & la non-frisée tout de même.

Terre bonne, ou terre médiocre, l'une & l'autre également les accommode; & pour les y semer, on attend la mi-May, où il ne faut en gueres semer encore, à cause que cette herbe est sujette à monter en graine: & si l'on en sême en ce temps, il faut qu'elle soit toûjours jettée en terre fort claire, & l'éclaircir encore si l'on voit qu'étant levée elle est trop épaisse; & cette façon qu'on luy donne, c'est afin de la faire blanchir sans la transplanter: Mais lorsque les mois de Juin, Juil-

Digitized by Google

Juillet & Aoust sont venus, on en séme à foison, principalement dans le dernier de ce mois, afin d'en faire grande provision le reste de l'Autonne, & pour une partie de l'Hyver.

En quelque tems qu'on séme de la chicorée, il la faut toûjours semer fort claire, afin de la rendre plus forte, & par conséquent meilleure à planter: & quand malgré cette précaution elle léve trop druë, on doit pour lors où la couper, ou l'éclaircir, pour l'obliger de se fortifier.

La chicorée se replante sur planches, à un bon pied l'une de l'autre, & sur des alignemens faits de la même distance.

Cette plante veut beaucoup d'humide pour atteindre à la perfection qu'on la souhaitte, c'est ce qui fait qu'il ne faut point luy épargner les arrosemens; ou bien on la met en danger, faute d'eau, de contracter une amertume qui la rend desagreable au goût: & aprés les bons soins qu'elle demande de nous jusques-là, il n'est plus question que de la faire blanchir.

Il est temps de faire blanchir la chicorée, lorsqu'avec ses compagnes on voit qu'elle couvre sa terre, & pour lors on lie cette plante en deux ou trois endroits, observant pour faire cet ouvrage que le tems ne soit point pluvieux, car l'humidité renfermée au-dedans, la fait pourrir; & quinze jours ou trois semaines aprés, elle a acquis cette blancheur qu'on recherche.

On observe quand on lie la chicorée, de ne lier dans une planche que celles qui sont les plus fortes, laissant croitre les plus foibles qui s'avancent en peu de tems, à cause de la liberté qu'on leur donne de s'étendre en liant celles qui les incommodent par leur voisinage trop prochain: On observera en la liant que le lien d'enhaut soit toûjours plus lâche que les autres; autrement elle créve par le côté en blanchissant.

Les chicorées de toutes especes, craignent beaucoup l'approche de l'Hyver, qui s'oppose tout-à-fait à ce qu'elles puissent blanchir. Mais comme il est des remedes à bien des choses, en voicy deux fort souverains, & qui font que cette espéce de salade devient blanche malgré qu'elle en ait.

Premierement, si-tôt que le froid commence à venir, on la couvre de grand fumier sec, soit qu'elle ait été liée, soit qu'elle ne l'ait pas été, elle blanchit pour lors également en cet état.

En second lieu, on lie les chicorées, puis huit ou dix jours aprés & du moment que le froid commence à se faire sentir, on les arrache & on les enterre ensuite dans une vieille couche, en faisant un petit rayon à travers, de la hauteur de la plante qu'on couche dedans à côté l'une de l'autre.

Cela fait, on met dessus du terreau de la couche qu'on tire d'un second rayon qu'on fait pour une seconde rangée de chicorées; & continuer ainsi tant qu'on en a à y mettre.

Sur ces chicorées ainsi couvertes de terreau, on épanche du grand fumier sorti récemment de l'écurie, & par ce moyen elles blanchissent en peu de temps.

La maniere de les faire blanchir dans le sable à la cave, ou dans la serre, les fait durer plus long-temps, c'est pourquoy il est bon de s'en servir.

On replante encore en ce mois de la porrée, des melons, & des concombres en pleine terre, & cela dans des petites fosses pleines de terreau, ou sur des rayons de terreau de la largeur d'un bon pied & demy.

C'est aussi dans ce mois que se plantent les citroüilles, les bonnets de prêtres, les trompettes d'Allemagne & les courges, qu'on doit avoir semées en même-temps que les citroüilles.

Des Citroüilles, Bonnets de Prêtres, Trompettes d'Allemagne, & Courges.

Les citroüilles ſont une eſpece de fruit dont les branches qui les produiſent s'étendent fort loin. C'eſt la raiſon pour laquelle il faut que ceux qui en veulent élever ayent un grand terrain pour les y mettre en pleine terre & dans des trous faits exprés & remplis de bon terreau.

Ces trous doivent avoir entr'eux trois toiſes d'eſpace, & avant qu'on en ſéme la graine, les regles du jardinage veulent qu'on la faſſe tremper vingt-quatre heures dans du lait.

Toute la difference qu'il y a à gouverner les bonnets de prêtres, les trompettes d'Allemagne & les courges, d'avec les citroüilles, eſt ſeulement que ces premieres fruits veulent qu'on leur donne des appuis pour monter, au lieu que les derniers ſe plaiſent à ramper ſur terre.

Pour faire que ces ſortes de plantes reprennent plutôt lorſqu'on les met en trous, il faut être ſoigneux de les couvrir de quelque choſe pendant cinq ou ſix jours, à moins que quelque pluye ne vienne à propos pour nous en épargner la peine; car étant d'une nature pour lors fort ſuſceptible du grand chaud, il eſt dangereux lorſque le ſoleil frape deſſus, qu'il ne les altere & ne leur cauſe la mort.

On ne perd point ce mois ſans y ſemer de gros pois, & l'on doit auſſi pour lors ramer ceux qui ſont levez.

Lorſque la fin du mois eſt arrivée, on commence à planter du pourpier pour en tirer de la graine: on taille encore les melons; mais l'on n'en plante plus, au lieu qu'il fait encore bon planter des concombres.

A la fin du mois de May ſe plante le celery de la maniere que voicy.

Du Celery.

J'ay dit qu'il falloit ſemer du celery au commencement d'Avril, mais ce premier ſemé étant bien ſouvent ſujet à monter à graine, on a coutume d'en ſemer pour la ſeconde fois à la fin de May, ou au commencement de Juin; ce dernier devient meilleur & plus tendre, & cette ſalade ſe mange ordinairement en Autonne & pendant tout l'Hyver.

Pour le ſemer comme il faut, à cauſe que la graine en eſt trés-menuë, on doit toûjours le ſemer fort clair; encore, quelque précaution qu'on puiſſe prendre en le ſemant, il ſe trouve quand le celery léve, qu'il eſt toûjours trop épais, & en cet état dangereux de s'étioler, ſi l'on ne ſoigne de l'éclaircir. & de le rogner pour luy faire prendre des forces avant de le replanter.

Ceux qui ſçavent le métier du Jardinage, obſervent avant de mettre le celery tout-à-fait en place, d'en faire des pepinieres; ce qui ſe pratique en le plantant en pleine terre à trois doigts l'un de l'autre, & en le mettant dans des trous faits avec le doigt ſeulement; & ſi-tôt qu'il s'eſt fortifié en cet endroit, ils le replantent à demeurant.

Il y a deux manieres de replanter le celery; la premiere en tranchées profondes d'un fer de béche, & larges de quatre pieds, dans leſquelles on met quatre rangées de celery éloignées d'un pied l'une de l'autre, & le plant qui eſt deſſus d'égale diſtance. Cette façon de planter le celery eſt propre pour les terres légeres, mais pour les terres humides on fait autrement; on le met ſur des planches non creuſées auſſi larges que les tranchées cy-deſſus, & dans les mêmes diſtances tant à l'égard du plant que des rangées ſur lequel eſt le celery, & qui ſont tirées au cordeau; & voilà la ſeconde maniere. Reſte à préſent, ainſi planté, de luy aider à arriver à ſa perfection.

Pour

Pour faire que le celery ſoit tel qu'on le ſouhaite, deux choſes luy ſont abſolument eſſentielles, ſçavoir la tendreur & la blancheur ; & pour luy faire acquerir la premiere de ces deux qualitez, il n'y a qu'à ne le point laiſſer manquer d'eau pendant tout l'Eté ; l'experience fait tous les jours voir la verité de ce que je dis. Cet expédient n'eſt pas bien difficile à pratiquer, qu'on ne l'oublie donc point.

Quant à la blancheur, on réüſſit à luy faire prendre cette couleur en le liant de deux liens lorſqu'on juge qu'il eſt aſſez fort pour ſouffrir cette gêne ; cela fait, on luy butte le pied de terre priſe de celle qu'on a tirée des tranchées qu'on a creuſées, & qui eſt ſur les ſentiers, ou bien d'un autre endroit ; d'autres le couvrent entierement de grand fumier ſec : l'une & l'autre maniere de le cacher eſt fort bonne.

Le celery ainſi butté, parvient aux deux degrez de perfection qu'on attend de luy, en trois ſemaines ou un mois de temps ; mais comme il eſt dangereux de pourrir, quand aprés qu'il eſt blanchi on le laiſſe trop long-temps dans terre, il faut que nôtre prudence ne nous en faſſe mettre en cet état, qu'autant qu'elle jugera que nous en aurons beſoin pour nôtre proviſion, à moins qu'on ne ſoit d'un état à en faire trafic. Voilà tout ce qu'il y a à obſerver au celery, juſqu'à ce que l'Hyver ſoit arrivé, qu'on le couvre tout-à-fait pour lors de grand fumier, de l'épaiſſeur de plus d'un pied, pour le garentir des gelées, qui ne manqueroient point de le gâter s'il en étoit atteint.

L'experience m'a appris que cette maniere de luy faire paſſer l'Hyver, réuſſiſſoit trés-bien dans les terres ſeches & ſablonneuſes ; mais qu'elles ne valoit rien pour les fonds d'un temperament humide, où le celery étant fort ſujet à pourrir, même avant qu'il blanchiſſe, trompe l'eſperance de celuy qui ſe donne toutes ces peines ; ſi bien qu'en telles terres je juge à propos de les couvrir ſeulement de fumier quinze jours avant le froid, & aprés ce temps de le lever en motte, & le porter dans une cave ou dans une ſerre pour l'y laiſſer acquerir ſa derniere perfection, qui eſt la blancheur : il ſe conſerve long-temps dans ce lieu, pourvu qu'il n'y entre aucun jour.

La graine de celery ſe recueille de deſſus les vieux pieds qu'on replante aprés l'Hyver, & qui eſt en état d'être ſerrée dans les mois de Juin & de Juillet.

La fin du mois de May eſt le vray temps de ſemer les choux blonds pour l'Autonne & pour l'Hyver.

Pour ménager ſon terrain, on ſéme des raves dans ce mois parmi d'autres ſemences, ſans qu'elles ſe puiſſent nuire les unes aux autres.

Tout ce qui eſt ſujet à la couverture des cloches eſt découvert dans ce mois, à la moindre petite pluye qui ſurvient ; & l'on plante les laitües crêpe-vertes, les aubervilliers, les imperiales & les chicons dans ce même temps.

A la fin de May, ſi l'on s'apperçoit que les racines ſoient levées trop drues, on prendra le ſoin de les éclaircir pour replanter celles qui auront été arrachées.

JUIN.

On acheve de faire dans ce mois tout ce qu'on n'a pu faire dans le précedent.

On dreſſe des couches pour les champignons & pour les concombres tardifs ; & on replante encore des artichaux, qu'il faut bien ſoigner d'arroſer, ſur tout dans les terres ſeches & ſablonneuſes ; & on replante les porreaux, lorſque le quinziéme de Juin eſt arrivé.

Des Porreaux.

Les porreaux, comme j'ay dit, veulent être ſemez à la fin de Fevrier ou au commencement de Mars, en terre bien préparée, en planches & à plein champ ; & cette terre bien préparée & ces planches leur ſont auſſi néceſſaires lorſqu'ils s'agit

Digitized by Google

de les planter: ce qui ſe fait en tirant ſur ces planches des alignemens au cordeau eſpacez l'un de l'autre d'environ un demi pied, ſur leſquels on fait des trous avec un plantoir de bois, de la profondeur de ſix bons pouces, dans leſquels on met les porreaux ſeul à ſeul, dans une diſtance d'un demi-pied auſſi l'un de l'autre, aprés en avoir un peu rogné tant leurs racines que leurs feüilles, ſans prendre le ſoin d'approcher la terre de ce porreau, comme on fait à toutes les autres plantes qu'on met en terre avec un plantoir, y en tombant toûjours aſſez pour l'obliger à faire de nouvelles racines; & tout le ſoin qu'il y a à leur donner lorſqu'ils ſont plantez eſt de les cerfoüir de temps en temps, & de les arroſer pendant les plus grandes ſechereſſes, afin de leur faire acquerir une groſſe tige, & la blancheur qu'on recherche en eux.

On en conſerve pour l'Hyver, ou en les arrachant de leurs planches pour les replanter tout prés les uns des autres en pepiniere, & les couvrant de grand fumier ſec, ou bien en les portant dans la ſerre, où il faut les enterrer dans du ſable.

La graine des porreaux ſe recueille en en replantant au mois de Mars de ceux qu'on a conſervez pour l'Hyver, & eſt bonne au mois d'Aouſt.

L'on continuë à ſemer de la graine de laitüe de Genes, & de la chicorée; on recueille la graine de cerfeüil, on en ſéme du nouveau, & on replante la porrée.

Les méchantes herbes, comme nuiſibles aux bonnes, ſeront ſoigneuſement ôtées avant qu'elles montent à graine.

Du Cerfeüil.

Cette petite fourniture vient ſi aiſément, qu'il n'importe de l'endroit où on la mette: elle ſe ſéme tous les mois, ſoit ſur planche en rayons éloignez de quatre pouces l'un de l'autre, ſoit en bordure; & pour en avoir de bonne heure on en ſéme ſur couche dés le mois de Janvier. Pour ſa culture, je n'en ſçache point qui merite la peine d'en dire quelque choſe: on luy coupe les feüilles, pour luy en faire pouſſer de nouvelles dont on ſe ſert toûjours pour mettre dans les ſalades juſqu'à ce qu'il monte à graine, ce qu'il fait aiſément, & qu'on prend ſoin de recueillir à la mi-Juin.

Dans ce temps que les chaleurs commencent à ſe faire ſentir, on eſt ſoigneux de donner d'amples arroſemens aux concombres ſur couches & d'arroſer avec prudence les melons, & cela deux ou trois fois la ſemaine, en jettant une demi-cruche d'eau à chaque pied.

On continuë de ſemer des pois à la fin de ce mois, pour en avoir de bons à manger en Septembre.

Et enfin dans ce mois de Juin, on n'oublie point de ramer les haricots.

JUILLET.

Si l'on n'a pu faire tous les ouvrages du mois de Juin, on les achevera en Juillet; & continuant l'application qu'on doit avoir toûjours pour les jardins, on préviendra par les fréquens arroſemens les inconvéniens dans leſquels les chaleurs exceſſives de la ſaiſon pourroient faire tomber un potager.

On ſéme dans ce mois beaucoup de chicorées pour la proviſion d'Autonne, & d'Hyver; & comme dans ce mois la plûpart des herbes potageres, & des légumes ſont montez à graine, on eſt ſoigneux de les recueillir.

On ſéme des laitües royales.

Les raves ſont une eſpece de plante qui plaît trop au goût, pour qu'on n'en ſéme pas pendant tous les mois; & lorſqu'on ne laiſſe point paſſer celuy-cy ſans y en ſemer, on en a de bonnes au commencement d'Aouſt: mais comme il eſt dangereux que les chaleurs de la ſaiſon ne les faſſe corder, on a la précaution de les ſemer

dans

Digitized by Google

dans un lieu un peu ſombre, où l'on ſoigne de les arroſer fort ſouvent, & fort amplement.

On continüe de ſemer de la porrée pour l'Autonne, & des ciboules auſſi.

On plante les choux blonds pour être mangez à la fin de l'Autonne & au commencement de l'Hyver.

On ſéme des pois quarrez.

AOUST.

Vers le dix ou le quinze d'Aouſt, on commence à ſemer les épinards pour être bons à manger en Septembre.

Des Epinards.

Quand on regarderoit les épinards comme une maniere de manne de nos jardins, on ne rendroit à leur merite que ce qu'on leur doit; & ſi l'on veut qu'ils croiſſent avec ſuccés, on n'a qu'à faire choix pour les mettre d'une terre bien meuble, bien bonne de ſa nature, & bien amendée: car ſans cela, on ne recueille que des chiſons d'épinards.

La terre qu'on leur deſtine étant telle que je viens de le dire, on dreſſe des planches de trois ou quatre pieds de large, ſur leſquelles on aligne avec un cordeau des rayons, éloignez l'un de l'autre d'un demi-pied, & de la profondeur de deux pouces, dans leſquels on ſéme cette graine qu'on recouvre auſſi-tôt.

Et toute la culture que demandent les épinards, eſt d'être ſarelez, & arroſez lorſqu'on s'apperçoit que la trop grande ſechereſſe les rend alterez.

On ſéme des mâches pour les ſalades d'Hyver, & de la laitüe à coquille, pour en avoir de bonne ſur la fin de l'Autonne & pendant l'Hyver.

De la Mâche,

On me dira peut-être dequoy je m'aviſe de faire entrer dans le potager, la mâche qu'on ſçait être un herbe extrémement groſſiere & ruſtique. Il eſt vray: mais je répondray en ſa faveur, qu'étant un ſecours pour les ſalades dans un temps où la ſaiſon permet qu'elles ſont fort rares; ſon merite peut ne pas tout-à-fait être mépriſé: de plus, c'eſt que ſa culture n'eſt point pénible, puiſqu'il n'y a à la fin du mois d'Aouſt qu'à la ſemer à plein champ ſur une planche, & la laiſſer croître à ſa fantaiſie: elle ſçait trés-bien ſe défendre de la rigueur de l'Hyver, à la fin duquel elle ſe mange: elle monte aiſément en graine, qu'on recueille pour l'ordinaire au mois de Juillet.

C'eſt dans ce mois que ſe recueillent les graines de raves, & de laitües.

Celles de porreaux, de cerfeüil, de ciboules, de rocambole & d'oignons, & qu'on arrache les échalottes.

On n'oublie point de ſemer des raves qui ſont bonnes en Autonne.

On ſéme des choux pommez, à la fin de ce mois, pour être mis en pepiniere pour y paſſer l'Hyver en cet état.

On ſéme auſſi dans le mois d'Aouſt des oignons, afin d'en avoir de bons l'année ſuivante au mois de Juillet.

On ne s'épargne point en ce temps à planter des chicorées; ainſi que des laitüe royales & des perpignannes.

C'eſt dans ce temps qu'on lié la chicorée, & qu'on replante des choux d'Hyver. Comme pendant toute l'année on a coupé l'ozeille ras, & que cela ne peut qu'elle n'ait beſoin de forces pour repouſſer de nouvelles feüilles, on ſoigne pour luy en faire acquerir, de la couvrir d'environ un bon pouce de terreau, & non davantage, crainte de la pourriture.

On ſéme des ciboules, de l'ozeille, du cerfeüil, & encore des épinards à la fin de ce mois.

Digitized by Google

l'ait mis ſoit bonne, & ait été bien ameublie.

Les Jardiniers des Grands ſément ſur couches pendant ce mois des pois, des féves, du perſil, de la pimprenelle.

C'eſt en ce temps qu'on ſoigne de couvrir de grand fumier, les chicorées, les artichaux, la porrée, le celery, les porreaux, & quelques racines.

On butte les artichaux dans les terres ſeches, mais dans les terres humides je n'ay que trop éprouvé le danger qu'il y a de le faire.

On acheve en ce mois de lier les chicorées qui ſont aſſez fortes, & on les couvre de fumier, ainſi que les plus foibles qui n'ont pu être liées: elles ne laiſſent pas comme les autres de blanchir ſous ce fumier.

On coupe les montans des aſperges, & on en recueille la graine qui eſt meure en ce temps.

Le mois de Novembre eſt la ſaiſon de porter dans la ſerre toutes les racines qu'on a élevées pendant toute l'année; ſçavoir, carrottes, panais, betteraves, les cardons d'Eſpagne, les choux-fleurs, les chicorées, tant blanches que ſauvages, les porreaux, & le celery.

On fait des couches à champignons.

On prépare en ce temps des paillaſſons au cas de beſoin.

A la fin du mois, on commence à réchaufer les aſperges qui ont au moins trois ou quatre ans.

On ſéme des raves ſur couches dés la mi-Novembre, pour en avoir de bonnes à Noël, & à la Chandeleur.

On couvre les laitües d'Hyver, ſi l'on voit que les gelées blanches s'obſtinent à vouloir continuer de ſe faire ſentir; non pas avec du fumier, mais avec de la grande paille.

DECEMBRE.

On a ſoin de ſerrer & de couvrir dans ce mois, ſi on ne l'a pas fait dans le précedent, les chicorées, les cardons d'Eſpagne, le celery, les artichaux, les racines les choux-fleurs, les porrées & les porreaux; & il faut veiller à ce que les pois, les féves, les laitües pommées, & les petites ſalades qu'on a ſemées, ne ſoient endommagées du froid, qui étant leur mortel ennemi, ne manqueroit pas de les faire perir.

On commence à ſemer les petits pois, à la pleine expoſition du midy.

Comme les ſels de la terre s'épuiſent à force de trouver des plants qui les conſument, il faut pour les reparer, porter deſſus du fumier pourri & l'y répandre: pour lors, l'eau des pluyes & des neiges venant à le traverſer avec ſes ſels qu'il porte au-deſſus de la ſuperficie de cette terre, ce fumier l'engraiſſe de nouveau, & luy fait acquerir de nouveaux ſels dont les légumes, ou les herbes potageres qu'on y met, s'apperçoivent trés-bien; & c'eſt dans ce mois qu'il faut faire cet ouvrage.

On prépare les treillages pous les eſpaliers.

On fait des couches pour ſemer des laitües ſous cloches; & ſi un jardinier à qui il rien ne manque de tout ce qu'il faut pour les ouvrages du Jardinage, met en pratique tout ce que je viens de dire pendant toute l'année, on peut s'aſſurer que ſon maître (s'il eſt à maître) aura lieu d'être content de luy.

CHAPITRE XXXIII.

De la Vigne.

JE m'étonne, que parmi le grand nombre de ceux qui ont écrit du Jardinage, il n'ait pris envie à perſonne de traiter de la Vigne en particulier: je ne ſçay ſi c'eſt par le manque de ſçavoir comme elle ſe gouverne, & comme elle s'éleve, ou

Je ſçay que je n'apprends rien de nouveau quand je dis qu'il y a pluſieurs ſortes de terres, la vuë nous le découvre tous les jours; mais tout le monde ne ſçait pas les bonnes ou les mauvaiſes qualitez qu'elles renferment chacune en particulier, ce qu'il eſt pourtant néceſſaire de ſçavoir, lorſqu'il s'agit d'y planter de la vigne.

On me va d'abord dire, qu'il ſemble qu'en fait de terres je veux établir des loix, pour mettre les curieux d'avoir des vignes, dans l'embarras d'en pouvoir planter: non, & pour faire qu'on quitte cette fauſſe prévention, c'eſt que je dis d'abord, que je ſçay qu'en tous climats, toutes les influences du Ciel ne ſont pas également favorables pour faire qu'un raiſin parvienne au degré de perfection qu'on demande de luy; & qu'ainſi étant obligez de planter dans celuy que nôtre état, nos biens & nôtre famille permettent que nous habitions, il n'eſt queſtion entre les terres que l'on a, que de choiſir celles qu'on jugera les plus propres à la parfaite maturité d'un raiſin, & dont le diſcernement ſera facile à faire, lorſqu'on ſçaura les inſtructions que je vas donner pour s'y connoître.

Ce que la vigne a d'avantageux, c'eſt qu'il n'eſt pas beſoin comme à un Jardin, de ſe donner tant de peines de luy préparer des terres pour y être plantée; car telles nous les trouvons propres à cela dans une Campagne, telles nous nous en ſervons ſans beaucoup de myſtere.

Je dis donc qu'il y a des terres de pluſieurs eſpeces; ſçavoir les terres ſablonneuſes, les terres graſſes & les terres pierreuſes.

Des Terres ſablonneuſes.

Sous les terres ſablonneuſes nous comprenons les ſables ſteriles, tels que ſont ceux qui ſont dans les ſablieres, ſables propres ſeulement à écurer la vaiſſelle, & à rien autre choſe. Nous entendons ces ſables qui ayant un peu plus de corps & de ſubſtance, nourriſſent mieux que les premiers les plants qu'on leur confie; & tels ſont ceux dans leſquels on ſéme le ſegle. Cette ſorte de ſable peut contenir de la vigne; elle y croît aſſez, mais le raiſin n'y acquiert jamais la douceur qui luy convient pour faire du bon vin: & outre ces deux ſables cy-deſſus, il y en a un autre d'un corps plus ſolide, fort ſubſtantiel, & d'un ſel bien plus efficace; & c'eſt dans celuy-là que la vigne vient bien, & que le raiſin y meurit comme il faut, lorſque l'endroit eſt bien expoſé.

Tous ſables qui ſont dans les fonds, & ſur tout ceux qui ſont trop humides, doivent être rejettez pour y planter de la vigne; d'autant qu'une vigne plantée en pareille ſituation, ne produit jamais que du vin à faire ſecoüer les oreilles, & à agacer les dents. Voilà donc déja des regles établies pour les ſables; paſſons aux terres des autres eſpeces.

Des terres fortes & terres franches.

Il eſt des terres qu'on appelle terres fortes, ou terres franches, parce qu'elles ſont rudes & difficiles à gouverner; & ces deux eſpeces de terres ne different entre elles que du plus ou du moins, étant toutes les deux d'un corps rempli d'une certaine onctuoſité qui fait que les parties dont elles ſont compoſées adherent les unes aux autres; ſi bien que celles qui ont cette onctuoſité médiocre, ſont celles qu'on nomme terres fortes; au lieu que celles en qui cette qualité domine beaucoup plus, ſont appellées terres franches.

Dans les terres de la premiere eſpece, la vigne s'y plaît beaucoup, y dure longtemps, & y eſt fort abondante. Tous ces avantages à la verité nous excitent à bon droit d'y en planter; mais je voudrois que telles terres fuſſent toûjours ſituées ſur des côteaux & dans une bonne expoſition; car autrement étant naturellement froides & ſujettes à trop d'humidité, le vin qui y croît eſt toûjours d'un trés-bas relief,

Digitized by Google

quelques années chaudes qui puiſſent arriver.

Pour les terres franches, je dis abſolument qu'en quelque climat qu'on puiſſe être, c'eſt abus d'y mettre de la vigne. On me dira qu'en tel endroit elle y croît belle, y jette de beau bois, y a toûjours la feüille bien verte, & y donne beaucoup de raiſin: d'accord, mais de quelle qualité ſont ces raiſins dans leur maturité la plus parfaite? Y a-t-il rien de plus inſipide lorſqu'on en mange; & le jus qui en ſort par conſéquent peut-il jamais produire de bon vin? Non, & c'eſt pourquoy je ſoutiens qu'il n'y a que les entêtez d'avoir des vignes, qui puiſſent prendre la réſolution d'en édifier dans des terres d'un pareil temperament; & j'en dis de même des terres d'argille, & de celles qui ſont glaiſes, qui ne ſont bonnes que pour les ouvrages à Potier.

Des terres fertiles.

Nous avons encore de certaines terres qu'on peut appeller terres fertiles, tant à cauſe de la bonne ſubſtance dont elles ſont remplies en quantité, que de la profondeur quelles ont toûjours d'une même égalité de bonté. Heureux ſont ceux qui en poſſedent beaucoup de cette nature: car telles terres qui ne ſont pour l'ordinaire ſituées que dans des vallons, ſont capables de mettre un homme à ſon aiſe, en y recueillant des moiſſons abondantes, mais non pas en y plantant des vignes. Il eſt vray qu'en peu de temps elles y parviennent à une croiſſance fort belle, & y donnent beaucoup de fruit: perſonne ne doute de cela; mais c'eſt que jamais ce fruit parmi ces grands avantages, n'y acquiert une eau aſſez ſucrée, ny d'un relief aſſez convenable à faire du bon vin; & voicy les raiſons pourquoy.

Quoy que ces terres en elles n'ayent que de trés-bonnes qualitez, que le froid ny l'humidité trop grande ne ſoient point les temperamens qui les dominent, qu'enfin les ſels qu'elles renferment, ne poſſedent rien que d'avantageux pour la végetation; cependant l'experience nous fait voir tous les jours, qu'un raiſin n'y vient point au degré de la perfection qu'on le demande: & pourquoy donc cela? C'eſt que la ſéve s'employant dans des fonds de cette eſpece à faire beaucoup de bois, & à jetter quantité de feüilles, il ne ſe peut que le fruit n'en ſoit ombragé de telle maniere, que n'étant point frapé des rayons du ſoleil, la plûpart des raiſins qui y ſont, & qui s'ombragent encore eux-mêmes, n'y ſçauroit contracter qu'une eau d'un goût médiocre. On peut objecter là-deſſus, qu'en éteüillant telles vignes, il eſt poſſible de rendre les raiſins tels qu'on les ſouhaite. Non, car telle ſubſtance quelque bonne qu'elle puiſſe être, n'a pas les proprietez pour faire un bon raiſin. Les ſels des terres de cette nature ſont néanmoins pénetrans, me dira-t-on; leur humeur eſt tout-à-fait bien-faiſante. Je n'en diſconviens pas, mais c'eſt qu'il faut qu'on ſçache que telles terres ſi ſubſtantielles, quoy que trés-heureuſes à la végetation, ont toûjours un certain degré de trop d'humidité, qui ne convenant pas tout-à-fait à la nature du raiſin, fait qu'il n'arrive pas à cette perfection qu'on recherche en luy; ainſi donc qu'on laiſſe ces terres pour y faire croître du bled.

Des Terres pierreuſes.

Voicy des terres d'un temperament un peu different de celles dont je viens de parler, n'ayant point tant d'humidité ny tant de ſubſtance qu'elles, & n'étant pas ſi ſujettes à être froides: les terres pierreuſes ſont auſſi de pluſieurs ſortes; j'en ſçay dont les pierres ſont groſſes & noires, & qui ſont dans un fond rougeâtre; telles terres ne rapportant pas beaucoup de bled, & profitant mieux en vignes, peuvent y être miſes, quoy que le vin qui en ſort ne ſoit pas des plus délicat; mais bon vin des années pour des Communautez.

Je connois d'une autre eſpece de ces terres, dont les pierres ſont blanches, & plus

Digitized by Google

plus petites que celles des précedentes, & dont le corps de la terre qui les contient eſt moins rouge auſſi: on y plante des vignes avec aſſez de ſuccés, & le vin qui en provient a déja plus de délicateſſe que celuy qu'on recueille des vignes ſituées dans les fonds dont je viens de parler cy-deſſus, ſur tout lorſque telles vignes ſont à une expoſition qui leur eſt avantageuſe.

Autre terre encore de pareille nature ſe préſente à mon idée; elle eſt d'un fond jaunâtre, & d'un pierrotis plus petit que celuy des deux eſpeces des terres précedentes. Les vignes y ſont fort bien, & je conſeille d'y en planter: le vin y vient bon, quand elles ſont bien expoſées, & meilleur que dans celles cy-deſſus; cette terre jaunâtre étant naturellement remplie d'une ſubſtance qui a un certain je ne ſçay quoy de mieux-faiſant à la vigne, que celle des autres; ce qui luy provient, je crois, du mélange de ces petites pierres, qui étant ſeches de leur nature, & ſujettes à être échauffées du ſoleil, corrompent dans les terres où elles ſont, ce degré d'humidité qui nuit à faire manger un raiſin dans ſa perfection.

Mais que vas je dire de celles-cy, dont les pierres ſont auſſi petites & fort blanches, & dont la terre qui les ſoutient eſt d'une couleur jaunâtre & brune? Qu'il ſeroit à ſouhaiter que dans tels fonds les vignes y duraſſent autant que dans les terres fortes: car on peut dire, que quiconque a des vignes ſituées ainſi, eſt aſſuré toûjours de trouver Marchand de ſon vin, ou de le boire bon s'il ne le veut pas vendre. Le raiſin dans telles terres vient toûjours à ſa perfection; car le ſel qu'il y amaſſe, & la ſubſtance qu'il y ſucce ont de ſi grandes diſpoſitions à le rendre bon, que quelque année froide qu'il puiſſe ſurvenir, le vin qu'il produit eſt toûjours d'un goût admirable; j'entens lorſque telles terres ſont ſituées ſur des côtes bien expoſées au ſoleil. Telles ſont celles d'où nous viennent ces vins de Beaune, de Chablis, de Tonnerre, d'Auxerre, de Collange & de Champagne.

Je ſçay encore une autre ſorte de terre dont les pierres ont la couleur de crayon. Le fond en eſt bon, & propre auſſi à donner un raiſin bien ſucré en le mangeant; mais il a le défaut de produire du vin qui prend le goût de ce crayon, ſur tout dans les années chaudes: cependant ce vin eſt fort vineux & trés-bon dans les années où les chaleurs ne ſe font ſentir que médiocrement; c'eſt pourquoy on n'heſite point de planter de la vigne dans de telles terres, lorſqu'elles ſont bien expoſées, & ſur des côteaux.

Il me ſemble avoir juſqu'icy aſſez montré le choix qu'on doit faire des terres pour y planter de la vigne; ce n'eſt pas que la nature ne ſoit bien étrange en ſes caprices: car combien voit-on de terres dans une même ſituation, dans un même climat & dans une portion de médiocre étenduë, differer les unes des autres, par des veines de terre qui les rendent diſſemblables, en telle ſorte que là le vin eſt bon, & qu'icy tout auprés il ne l'eſt pas. Ce qui fait conclure que dans le diſcernement qu'il en faut faire, on ne doit s'y rendre ſçavant, qu'en ſe ſervant de ſes yeux; & aprés ces regles de terres établies, il eſt néceſſaire préſentement de parler des expoſitions, qui avec le fond contribuent le plus à donner du bon vin.

CHAPITRE XXXV.

Des expoſitions propres à la Vigne.

IL ne ſuffit pas d'avoir trouvé des terres propres à planter des vignes; & dans une bonne ſituation; il faut encore que ces vignes ſoient bien expoſées: on ne ſçauroit dire qu'une mi-côte bien expoſée ſoit une ſituation bien avantageuſe. Or pour ne point ſe tromper en ce cas, on ſçaura qu'il y a régulierement quatre expoſitions, qui ſont, le Levant, le Couchant, le Midy & le Nord.

Digitized by Google

On ſçait aſſez en matiere d'Agriculture ce que ſignifie expoſition, qui ne veut dire autre choſe qu'un lieu regardé du ſoleil, ou des vents qui viennent de tels & tels côtez: il n'eſt donc pas beſoin que je m'explique davantage là-deſſus.

Je ſçay qu'on peut dire qu'en quelque ſituation que ſoit une vigne, elle joüit preſque de tous les aſpects du ſoleil, & que par conſéquent elle eſt en état de profiter de toutes les expoſitions: cependant, l'experience nous fait voir tous les jours, qu'il y a des vignes plus favorablement expoſées les unes que les autres; & cela s'entend particulierement de celles qui ſont ſur des côteaux, dont les uns regardent le Midy, les autres le Nord, les autres enfin le Couchant: car pour les vignes qui ſont en plaine, où je ne conſeille point d'en planter, la difference de ces expoſitions ne ſe fait guere ſentir.

Sçachant donc ce que c'eſt qu'expoſition, & combien il y en a, il n'eſt plus queſtion que de ſçavoir quelle eſt la favorable aux vignes.

Perſonne ne revoque en doute que celle du Midy ne ſoit la meilleure, & c'eſt à cette expoſition que toute terre propre à la vigne produit du raiſin d'un trés bon goût.

Le Levant approche de cette premiere expoſition; mais, à parler nettement, elle n'eſt pas ſi bonne, & le vin qu'on y recueille n'a pas tant de délicateſſe.

Pour l'expoſition du Couchant; je n'en fais gueres de cas pour les vignes; & encore moins de celle du Nord, où le raiſin, quelque bien cultivé qu'il puiſſe être, a peine à meurir: ainſi avant que de paſſer outre, qu'on ne s'avile donc point de planter des vignes à ces deux dernieres expoſitions, à moins que ce ne ſoit du plant de verjus; car on n'en ſçauroit eſperer autre choſe.

Ce n'eſt pas que ces deux expoſitions du Midy & du Levant faſſent produire à des vignes plantées dans un terroir pierreux, du vin egalement bon dans un climat comme dans un autre. Abus: & lorſque j'entens de certaines gens vouloir perſuader qu'aux environs de Paris, il y a de certains côteaux qui produiſent du vin auſſi délicat qu'en donnent les côtes de la Palote, les côtes Chaudes, la Chenete, les Pied-de-rats, & tant d'autres bons endroits ſituez aux environs d'Auxerre, il me ſemble que c'eſt vouloir dire que prix pour prix Aubervilliers vaille bien Paris: c'eſt pourquoy, on ne doit pas s'attendre par-tout d'avoir du vin d'une égale bonté, devant ſçavoir pour maxime, qu'il n'y a que les degrez du plus ou du moins de chaleur qui y contribuent le plus.

Ce n'eſt pas qu'il n'y ait des expoſitions qui quoy qu'elles ne regardent pas à plein le Midy ny le Levant, ne laiſſent pas que de donner du bon vin; tels ſont les côteaux leſquels le ſoleil au point qu'il eſt le plus haut, ne frape que de travers, & ceux ſur leſquels celuy du Couchant luit de même; car qui voudroit réduire ſeulement ceux qui auront envie de planter des vignes à ces deux expoſitions avantageuſes, paſſeroit pour un eſprit qui établiroit des loix un peu trop auſteres, & par conſéquent peu raiſonnables.

Enfin, lorſqu'on voudra planter des vignes, trois choſes reſultent ce de petit Chapitre des expoſitions; la premiere, de rejetter comme mauvaiſes celles du Couchant & du Nord; de faire cas de celle du Midy, & de ne point rebuter celles que le ſoleil du Midy, ou celuy de Levant regardera de travers en paſſant. Qu'on profite de ces avis.

CHA-

Digitized by Google

CHAPITRE XXXVI.

De la maniere d'élever la Vigne, & premierement des Raiſins qui conviennent le mieux à de certaines eſpeces de terres qu'à d'autres, & de ſon plant.

APrés avoir vu ce que c'eſt que la vigne, avoir choiſi la terre pour y planter, & obſervé l'expoſition qui luy convient le mieux, il ne reſte plus qu'à chercher du plant, qui puiſſe dans la ſuite nous donner la ſatisfaction que nous en attendons.

Du choix du plant.

Ainſi qu'en fait d'arbres pour avoir de bonnes poires, il y a en fait de plant de raiſins du choix à faire, ſi l'on veut en retirer du vin qui ſoit excellent.

Tout raiſin ne réüſſit pas également bien dans toutes terres: icy le blanc avec un peu de noir fait merveilles, & là beaucoup de noir & un peu de blanc opere la même choſe. Ainſi du reſte que nous allons expliquer plus amplement, par rapport à chaque terre, aprés avoir donné une liſte de ces raiſins, où ceux qui voudront planter de la vigne pourront choiſir le raiſin qui leur conviendra le mieux.

Avant de paſſer à cette liſte, il eſt bon de combatre icy une certaine erreur qui s'eſt depuis long-tems gliſſée dans l'eſprit de ceux qui ſont pouſſez d'envie de planter des vignes; & qui eſt qu'en quelque climat qu'ils puiſſent vivre, s'il en eſt d'autres qui à cauſe qu'ils ſont plus prés qu'eux du Soleil de quelques degrez rapportent du vin bien plus exquis que le leur, ils s'imaginent que tirant de ces lieux le plant dont ils ont beſoin, ils recueilleront des raiſins dont ils exprimeront du vin auſſi délicat que celuy qu'on boit aux contrées d'où il les ont fait venir.

Il faut pour créance à cette erreur, être bien peu prévenu des principes de la philoſophie naturelle en fait d'Agriculture, qui dit que tout plant contractant toûjours les bonnes ou les mauvaiſes qualitez de la terre où on l'a mis, ſe défait toûjours de la nature qui lui eſt propre, pour en reprendre une conforme à celle du terroir où il eſt planté, & dont il ſucce actuellement la ſubſtance.

Cela poſé, que me diront ceux, qui malgré eux devant être perſuadez de ce principe qui détruit leur fauſſe prévention, voudront faire des plants de vignes? ſoutiendront-ils encore qu'ils ont raiſon: comme ſi c'étoit immédiatement de ce boiſque le raiſin acquiert ſon point de perfection, & non de la ſéve qui le fait tout ce qu'il eſt. Mais ſans s'embarraſſer de diſcours purement ſophiques pour combatre leur opinion donnons-leur des exemples qui tombent plus ſous leurs ſens, afin que ne pouvant les contrarier, ils ſe détaſſent d'un abus qui leur eſt plus préjudiciable qu'avantageux, à cauſe de la dépenſe qu'ils font, en tirant des plants de vigne de fort loin, pour y trouver ce que la nature leur refuſe dans leur païs.

N'eſt-il pas vray que dans les commencemens qu'on prit fantaiſie aux environs de Paris de planter des vignes, on crut y établir un ſecond Beaune pour les vins, un ſecond Tonnerre, un ſecond Chablis, un ſecond Auxerre, & un ſecond païs de Champagne? & tous ceux à qui vint cette envie, ne ſe perſuaderent-ils pas de bonne foy, qu'en tirant, comme ils firent, nombre infini de plant de ces lieux, ils en recueilleroient du vin d'une auſſi grande délicateſſe, & d'un relief auſſi fin? & pour tâcher d'y reüſſir, croyant qu'il ne dépendoit plus que de ſçavoir la culture ordinaire qu'on leur donnoit en ces païs pour faire que le raiſin arrivât à la perfection qu'ils en attendoient, ne tirerent-ils pas de tous côtez des mémoires inſtructifs ſur la

maniere de les gouverner? & observant soigneusement de ne point manquer en aucune circonstance, ne les éleverent-ils pas suivant ces principes, jusqu'à ce que venant à leur donner du raisin, ils furent d'abord assez sots de publier par-tout, qu'ils avoient trouvé l'invention d'avoir fait venir du vin qui égaloit en bonté tous ceux dont ils avoient tiré leurs plants? & remplis qu'ils étoient de cette erreur grossiere, n'allerent-ils pas à Paris vanter leurs vins pour tels, & n'en faisoient-ils pas déja des destinations, chacun par rapport aux païs d'où leur venoit leur plant? L'un ne disoit-il pas que son vin ne pouvoit être bu qu'à la table du Roy? l'autre que Filte ou Forelle (*fameux Traiteurs*) n'en pouvoient choisir de meilleur que le sien, pour se mettre en réputation; & ainsi du reste: & se flatant d'une pareille réüssite dans leur entreprise, ces nouveaux amateurs de vignes attendoient de jour en jour qu'un des douze Marchands de vin suivans la Cour, alloient leur enlever leurs vins à leur mot; mais ces Messieurs, qu'un bruit si peu rempli de bon sens ne séduit pas si facilement, laissant de pareils vins pour le vulgaire, leur firent connoître en n'y allant pas, qu'ils s'abusoient bien lourdement.

Ainsi donc, pour venir à la proposition que nous avons avancée, & sur l'exemple que nous venons de rapporter, & sur tant d'autres de cette sorte que nous voyons tous les jours, n'est-il pas vray de dire que ce n'est pas du plant que dépend toute la bonté d'un raisin, mais bien du climat & du terroir où il est situé? c'est pourquoy tout pineau étant pineau en quelque contrée que ce soit, il n'importe d'où on le tire, puisqu'il ne rend par tout son fruit que tel qu'il plaît à la nature de la terre où il est planté. Voyons donc présentement quelles sont les differentes especes de raisins, afin que par rapport aux terres dont nous venons de parler, nous puissions y planter ceux qui leur conviendront le mieux pour donner du vin excellent.

Liste des Raisins.

Raisin précoce, estimé seulement à cause de sa nouveauté, & bon à mettre seulement à quelque coin de jardin bien exposé.

Raisin meûnier, à cause qu'il a ses feüilles blanches & farineuses, est bon à faire du vin, & vient bien dans les sables légers & charge beaucoup.

Raisin Pineau noir, appellé de ce nom en Bourgogne, & à Orleans, Auverna & Morillon noir.

Aux environs de Paris, ce raisin est celuy qui fait le meilleur vin, & vient bien en toutes sortes de terre.

Raisin dit la Giouta, propre seulement en ces climats à mettre en quelque endroit de jardin à quelque bonne exposition.

Raisin Chasselas blanc, ou muscadet, est trés-excellent à manger & à secher: on en mêle quelquefois dans les vignes d'un terroir pierreux, à cause qu'ailleurs il a de la difficulté à meurir.

Raisin Chasselas noir, a les mêmes qualitez que le précedent.

Raisin Muscat blanc, trés-excellent à manger, & n'acquiert point en meurissant la perfection qui luy convient, s'il n'est planté en espalier contre un mur exposé au midy.

Raisin Muscat noir, moins estimé que le précedent; mais pourtant bon raisin qui ne se met aussi que dans un jardin.

Raisin dit la malvoisie; il est rare en nos païs, & ceux qui en ont, ne luy donnent place que le long d'un mur bien exposé, autrement il ne fait chose qui vaille.

Raisin de Corinthe; ce raisin est fort délicieux, demande aussi le mur, & veut être taillé long, à cause qu'il est sujet à couler.

Raisin sans pepin, autrement dit, Bar-sur-Aube, n'est bon aussi que dans un jardin, & est excellent à mettre au four.

Raisin Genetin, fort connu sous le nom de Muscat d'Orleans: il est fort sujet à couler; à cause de cela il veut être taillé long, & ne se plante que dans un jardin.

Raisin

Raiſin Beaunée, dit Serviniен à Auxerre, eſt une eſpece de raiſin qui tire ſur le Goüais ; mais beaucoup meilleur, étant fort commun & fort eſtimé à Beaune

Raiſin Bourguignon, autrement appellé Treſſeau, eſt un raiſin noir, fort gros, qui charge beaucoup, & qui eſt meilleur à faire du vin qu'à manger.

Raiſin Damas, fort excellent raiſin, ſujet à couler, & qu'il faut à cauſe de cela tailler long, & mettre à une bonne expoſition contre un mur.

Raiſin d'Abricot, gros raiſin, & fort eſtimé dans un jardin.

Raiſin Melié blanc, bon à faire du vin, chargeant beaucoup, & étant d'un bon ſuc ; on en ſeche au four qui eſt très-excellent.

Raiſin Melié noir, n'eſt pas ſi bon que le blanc.

Raiſin Melié verd, eſt un raiſin qui charge beaucoup, & dont le vin ne devient jamais jaune.

Raiſin Gamet noir & blanc, eſt une eſpece de raiſin qui fait du vin de peu de ſaveur.

Raiſin Goüais, ne vaut pas mieux que le Gamet pour faire du vin, & eſt meilleur en verjus.

Raiſin Sanmoireau, autrement dit aux environs d'Auxerre, Quille de Coq, eſt un raiſin d'un noir violet qui a le grain long, ferme & peu preſſé.

Raiſin Frémenteau, fort connu en Champagne.

Raiſin de Roche-blanche noir, eſt un raiſin qui charge beaucoup, dont la grappe eſt groſſe & longue, & ſon grain menu, fort ſerré, & a peine à meurir.

Raiſin Bourdelas, appellé en Bourgogne Grey, & Gregeoir en Picardie, eſt une eſpece de raiſin dont la grappe eſt extrémement groſſe, & le grain de même. Les curieux pour avoir des raiſins rares, en greffent ſur cette vigne qui les empêche de couler : inconvénient auquel les raiſins de Corinthe & les Muſcats ſont beaucoup ſujets.

Raiſin Rognon de Coq, autrement dit Farineau, eſt un raiſin propre à faire du verjus.

Raiſin noir, auſſi appellé raiſin d'Orleans, eſt un raiſin dont le grain eſt ſerré, teint fort noir, qui a le ſuc fort plat, & qui ne ſert qu'à couvrir du vin.

Aprés cette liſte de raiſins décrite, il n'eſt plus queſtion que de voir quels ſont ceux qui reüſſiſſent le mieux dans de certaines eſpeces de terres.

Des Raiſins propres à de certaines eſpeces de terres, plus qu'à d'autres.

Si nos Peres ont donné à de certaines eſpeces de terres, des raiſins qu'ils ont jugé, pour avoir du bon vin, y devoir mieux réüſſir que dans d'autres, il ne faut pas s'imaginer que ce ſoit ſans raiſon : car en vain en cette partie d'Agriculture voudrions-nous nous prévaloir d'être les premiers, qui ſur une ſimple maniere d'agir que nous aurions trouvé bonne, auroient dit pourquoy certains raiſins deviendroient dans de certains fonds, meilleurs qu'ils ne ſont pas en d'autres. Oüy ces mêmes Peres en ſçavoient trop bien la cauſe, & ils ne nous en ont que trop laiſſé la connoiſſance. Mais la plûpart des hommes ne s'abandonnant ordinairement qu'à la matiere, ſur tout lorſqu'elle les intereſſe en quelque choſe, pour oublier cet eſprit qui aprés l'avoir approfondie, donne des raiſons de ſes modifications en tels & tels cas, ne ſe ſont plus mis en peine dans la ſuite de s'attacher à ce fondement, contents qu'ils ont été juſques-icy de pratiquer une choſe qui leur a bien reüſſi, plutôt par une eſpece de routine qu'ils s'en ſont faite, que par une connoiſſance interne de ſon principe, qui eſt la cauſe premiere pour laquelle cette choſe agit de telle ou telle maniere.

Combien auſſi voit-on de gens d'Agriculture, qui ne s'attachant qu'à l'écorce, laiſſent le bois qui eſt le ſujet principal ſur lequel ils ont ſeulement droit de fonder leurs eſperances. Ce n'eſt pas que tout le monde généralement ſoit à blâmer en cela

cela, on peut dire que s'il y en a qui tiennent cette connoiſſance comme indifferente; on en trouve auſſi qui avec toute la paſſion imaginable cherchent les moyens d'en être inſtruits. C'eſt donc pour ces derniers que je vas écrire; les premiers n'étant dignes que de vivre éternellement dans leur ignorance.

Lors donc qu'on ſe forme le deſſein de planter de la vigne dans les terres dont j'ay parlé cy-deſſus, on obſervera que ſi c'eſt en terre forte, il ne faut faire proviſion que de plant de raiſins Morillons, autrement dit Pineaux blancs & noirs, mais plus de ceux-cy que de ceux-là, & de celuy de Treſſeau, autrement appellez raiſins Bourguignons: en agir ainſi, c'eſt en agir avec cauſe: car les terres fortes étant d'une nature froide, & par conſéquent incapables de preſſer la maturité d'un fruit, on leur deſtine les pineaux, comme étant de tous les raiſins; ceux qui meuriſſent le plus facilement.

Ce n'eſt pas à dire pour cela que dans telles terres un Pineau monte au haut point de perfection, quelque année de chaleur qui puiſſe arriver. Il eſt vray qu'il devient meilleur & plus ſucré que dans d'autres qui le ſont moins; mais avec tous les ſecours qu'on luy peut donner, & quelque fort avant qu'il puiſſe joüir de l'aſpect du Soleil, il luy manque toûjours ce certain je ne ſçay quoy, qui eſt eſſentiel pour faire un raiſin dans l'etat de donner du vin délicat; ſoit qu'en ſuçant la ſubſtance de la terre où il eſt, ſon eau retienne quelque choſe de cette humidité qui eſt naturelle à cette terre & qui émouſſe les eſprits du vin; ſoit que malgré toute la chaleur qu'il puiſſe faire, la ſéve en montant d'un lieu d'un temperament froid dans le raiſin, ne trouve point aſſez de cette chaleur pour s'y rarefier.

Voilà la raiſon pourquoy on ne doit point mettre dans les terres fortes, d'autres raiſins que les Pineaux, qui étant plus diſpoſez à meurir promtement, y produiſent du vin qu'on appelle, vin de l'arriere ſaiſon.

On me dira d'où vient que parmi ces Pineaux, j'admets les Treſſeaux, eux qui ſont d'une nature à ne meurir qu'à peine. Je répondray à cela, que nos Peres (dont j'ay parlé) ayant jugé par experience que les Pineaux dans telles terres ne pouvant pas d'eux-mêmes faire un vin qui eût aſſez de corps, au défaut dequoy il eſt ſujet de tomber, ont cru néceſſaire d'y joindre de ces Treſſeaux, qui quoy qu'ils ſoient d'une maturité fort lente, ne manquent pas, par leur liqueur qui eſt plus ſubſtantielle que celles des Pineaux, de rendre ce vin non pas plus rempli d'eſprits; mais plus materiel, qui eſt l'état où il faut qu'il ſoit ſortant des tertes fortes pour arriver a une bonne fin.

Eſt-ce dans des ſables qu'on a envie de faire un plant de vigne, j'entens de ces ſortes de ſables que j'ay marqué? il faut pour lors ſe comporter de la maniere que je vas dire.

Premierement, on obſervera ſi c'eſt en de gros ſables, ou bien en des ſables légers: ce n'eſt pas que dans l'un & dans l'autre les Pineaux, & ſur tout les blancs, n'y doivent point être oubliez; mais c'eſt que dans ceux-cy, le raiſin Meunier réüſſit trés-bien, & les Meliez, autrement dit melons, de trois ſortes; ſçavoir, blancs, noirs & verds viennent fort heureuſement dans celuy-là.

Ces ſables, quoyque naturellement plus chauds que les terres fortes, cependant ne donnent pas de ſi bon vin (je ſuppoſe que ces terres fortes ſoient telles que j'ay dit de choiſir, & qu'elles ſoient en une bonne expoſition) & je crois que la raiſon de cela eſt, qu'une grande ſubſtance avec les chaleurs, contribüe beaucoup plus à la bonté d'un raiſin, que beaucoup de chaleur avec une ſubſtance médiocre. C'eſt ce que l'experience nous découvre tous les jours à l'égard des ſables, dont les ſels n'ayant rien que de trés-commun en eux, ne rendent des raiſins que d'une eau fade, & non point ſi ſucrée que celle des raiſins des terres fortes.

Avec ces Pineaux on met donc les Meliez, comme j'ay dit; le blanc eſt un bon raiſin, qui charge beaucoup; le noir n'eſt pas ſi bon: & le vin eſt fort eſtimé

en

Digitized by Google

en un païs qu'on nomme la Vallée d'Aillans, à cauſe qu'il charge beaucoup & que le vin n'en devient jamais jaune. Ces ſortes de raiſins viennent excellens (autant qu'ils le peuvent) dans ces ſables, qui étant beaucoup plus chauds que ſubſtantiels, conviennent à la nature des Meliez qui demandent pour meurir plus de chaleur que de ſubſtance.

On ſera averti de mettre toûjours dans ces ſortes de ſables plus des deux tiers de raiſins blancs, afin qu'à cauſe que naturellement toute eſpece de raiſin n'y acquiert qu'un relief trés-mediocre, ces blancs étant toûjours ceux qui donnent du vin le plus rempli d'eſprits, puiſſent par cette qualité dédommager en quelque façon ceux qui ſont la dépenſe de les planter; la coutume des païs où ſont ſituez ces ſortes de ſables, étant toûjours de faire le vin blanc téparement d'avec le noir.

Et ſi l'on veut ſçavoir la raiſon pourquoy j'ay dit que dans les terres fortes il falloit obſerver de mettre plus de raiſins noirs que de blancs, au lieu que dans les ſables j'avertis d'en planter plus de blancs que de noirs; c'eſt premierement qu'étant beſoin avec la chaleur, d'un ſel ſucculent pour meurir le raiſin noir (qui ne ſe rencontre pas dans les ſables) on juge à propos que ce noir ſoit en plus grand nombre que le blanc dans ces terres fortes; au contraire, le blanc étant d'une nature plus ſpiritueuſe que le noir, & ne demandant à cauſe de cela pour parvenir à une juſte maturité, qu'une ſubſtance médiocre & dégagée de toute humidité, avec beaucoup de chaleur, on conclut de là que les ſables étant à peu prés de ce temperament, on ne ſçauroit plus avantageuſement faire, qu'en y mettant plus de raiſins blancs que de noirs.

Pour le Treſſeau, je conſeille en quantité raiſonnable qu'il ait ſa place dans les ſables; ce n'eſt pas qu'il y vienne jamais bon, mais c'eſt afin que les autres raiſins qui n'y acquierent qu'une eau médiocrement ſucrée, puiſſent avec luy donner du vin qui ait du corps, & par les raiſons que j'ay dites cy-deſſus.

A l'égard des terres pierreuſes; il faut traiter de même que les fortes terres, celles qui ont les pierres noirâtres & groſſes, & dont le fond eſt rougeâtre & un peu humide.

Celles qui ont auſſi des pierres, mais plus petites, & qui ſont blanches, & dont la terre eſt moins rouge, étant regardées plus favorablemeut que les précedentes, outre les pineaux blancs & noirs, & les treſſeaux en petit nombre, on y plante encore d'un certain raiſin qu'on appelle Beaunée, autrement dit à Auxerre Servinien; toutes ces eſpeces de raiſins commencent à réüſſir aſſez bien dans ces ſortes de terres pierreuſes, par le moyen d'un temperament aſſez ſubſtantiel qu'elles y trouvent, joint à une humidité qui n'a rien de préjudiciable, & à une chaleur que luy communiquent ces pierres, & par le ſecours de laquelle ces raiſins deviennent aſſez ſucrez.

L'autre eſpece de terre pierreuſe, dont le fond eſt jaunâtre; & le pierrotis beaucoup plus petit, reçoit avec plus de ſuccés les raiſins que nous avons dit qui convenoient à l'eſpece precedente; & là ces raiſins s'y perfectionnent, de telle maniere que le vin qu'ils rendent a toûjours quelque choſe qui éclate beaucoup lorſqu'on le boit. On peut encore dans ces ſortes de terres planter quelques ſeps de muſcats & de chaſſelas; ils y viennent à une maturité aſſez nette pour être gardez & ſervis enſuite ſur la table.

Voicy enfin la derniere terre pierreuſe, qui eſt la meilleure de toutes, & qui rend le plus délicat & le plus délicieux vin. Dans telles terres on y plante les pineaux noirs & blancs, mais beaucoup plus de blancs que de noirs; dans celles d'où l'on veut tirer du vin gris, force Serviniens, quelques muſcats & chaſſelas par-cy par-là, & point de treſſeaux.

Dans celles de cette nature qu'on deſtine pour avoir des vins rouges, tels que ſont ceux de Collange & des environs; il faut planter plus de pineaux noirs que

de blancs, quelques ſerviniens, & un peu de treſſeaux, qui avec les autres qualitez au ſuprême degré que les raiſins acquierent dans ces terres, font un vin qui porte de loin, & d'un corps tout-à-fait moëlleux; enfin un vin qui étant bû dans ſon temps, fait les délices des tables des premiers de la Cour.

Du choix qu'on doit faire du plant de Vigne.

Ce choix que je dis qu'il faut faire, ne regarde plus icy l'eſpece du raiſin; mais ſeulement la maniere comme doit être ce plant par rapport au bois.

La vigne ſe perpetüe de plant enraciné, qu'on appelle plant chevelu en des endroits, & chevelées en Bourgogne; ou de boutures, autrement dites croſſettes aux environs de Paris, & Chapons aux environs d'Auxerre. Je ne ſçay pour lequel de ces mots, je voudrois volontiers être: croſſettes, me dira-t-on, ſont dites ainſi, à cauſe de leur figure qui approche de la Croſſe d'un Evêque; il eſt vray: Mais chapons tout de même ſont appellez de ce nom, à cauſe auſſi que l'endroit du vieux bois où ils ſont coupez, & dont l'entaille eſt faite en talus, formé comme un cul de chapon. Cela étant, auquel de ces deux mots donner la préſeance? pour moy je crois qu'il les faut laiſſer avoir leur regne tels qu'ils l'ont toûjours eu, ne pouvant pas être maître d'une déciſion telle que celle-là, puiſque l'uſage (comme a dit un ſçavant homme) prévaut toûjours en matiere de langage, & qu'il ſuffit que croſſette, & chapons, ſoient également de bon mots François.

Pour ne point être trompé en fait de plant de vigne, quant à l'eſpece, il ſeroit, pour ainſi dire, néceſſaire qu'on ſe connût parfaitement bien au bois qui luy eſt naturel. Mais telle connoiſſance n'étant preſque juſques-icy venüe qu'aux perſonnes qui ſont actuellement verſées dans le métier, on doit s'en rapporter à des gens que nous croyons qui nous ſeront fideles; mais quant à la maniere d'être du bois, c'eſt autre choſe; & voicy les obſervations qu'on y peut faire.

Si c'eſt du plant enraciné, autrement dit chevelu, ce ſera aſſez qu'on luy voye de ce chevelu bien conditionné, & en ſuffiſante quantité; car on peut juger de là qu'il a toutes les diſpoſitions à bien faire, pourvu que dans la ſuite on luy donne la culture & la terre qui luy ſoient propres.

A l'égard des croſſettes, ou chapons, il y a plus de précautions à prendre: car ou ils ſeront plutôt en état de donner du fruit; ce qui les fait connoître pour tels, lorſqu'étant coupez ſur le jet de l'année précedente, ils ont à l'extrémité d'en-bas du bois de deux ſéves, ſoit que celuy de la premiere y paroiſſe attaché en forme de croſſettes, ſoit en forme de cul de chapon: ou bien ce même plant aura, ſi vous voulez, des diſpoſitions à prendre racines, mais le ſuccés en eſt douteux; ce qui ſe remarque dans celuy qui ayant été pris dans le bas d'un ſep, a les yeux fort éloignez l'un de l'autre, & l'extrémité d'en-bas de pareil bois à celuy dont eſt tout le reſte du corps du chapon. Et de plus, c'eſt que tel chapon pris au pied d'un ſep, ne ſçauroit donner que de long temps du fruit, à cauſe qu'il ſort d'un lieu où la ſéve n'a pu en cette ſituation luy donner des diſpoſitions à fructifier ſi-tôt que s'il avoit été placé ſur la tête de ce ſep.

Il faut obſerver ſur-tout dans ce choix, que le plant de vigne ſoit bien aouſté, ou couſiré, comme on dit en Bourgogne; autrement ce bois auquel manqueroient toutes les conditions requiſes pour la végetation, de quelque bonne ſituation qu'il pût ſortir de deſſus ſon ſep, ſeroit dans l'impuiſſance de pouvoir produire aucun bon effet.

Tous chapons ou croſſettes qui n'auront point l'écorce unie & luiſante, & dont le bois, en y faiſant une entaille, ne paroitra point d'un verd clair, mais au contraire d'un verd brun; toutes ces ſortes de chapons, dis-je, ſeront rebutez comme plant de nulle valeur.

OBSER-

Digitized by Google

OBSERVATION.

Voicy une obſervation qu'il eſt bon de faire, & qui regarde les chevelées & les chapons. Il eſt vray que la vigne ſe multiplie par l'un ou l'autre de ces deux ſujets; mais il faut diſtinguer. Car qui indifferemment les iroit mettre dans toutes ſortes de terres, pourroit bien réüſſir dans les unes, tandis qu'il ne feroit choſe qui vaille dans les autres. C'eſt pourquoy on ſçaura qu'à l'égard des chapons, ils viennent bien dans tous climats; & dans des terres de quelque nature qu'elles puiſſent être. Mais je n'en dis pas la même choſe à l'égard des chevelées, puiſque l'experience nous fait voir tous les jours qu'elles ne ſont propres à faire de nouveaux plants de vignes que dans des terres qui ſont ou d'un temperament froid & humide, ou ſituées dans des climats fort temperez, tels que ſont ceux de Paris de Normandie & de Picardie, où cette ſorte de plant réüſſit en quelque façon. Mais quant aux païs où l'air eſt plus chaud, à moins que les terres ne ſoient telles que viens de le dire, je déclare que c'eſt preſque toûjours peine perdüe & de l'argent dépenſé inutilement: & la raiſon de cela en eſt aſſez plauſible, d'autant que ces chevelées qui ont encore leurs racines extrémement tendres, ne pouvant voir l'air ſans être ſuſceptibles d'alteration, il eſt impoſſible qu'étant plantées dans des fonds où elles ne rencontrent pas un temperament qui leur conviennent, (qui eſt cette humidité & cette grande fraîcheur dont j'ay parlé) mais au contraire, un certain degré de ſechereſſe qui les empêche d'agir; il eſt, dis-je, impoſſible que ces chevelées viennent heureuſement dans ces ſortes de terres, où l'on voit que ſi elles y reprennent, ce n'eſt qu'en des endroits fort éloignez les uns des autres, & encore que la plûpart de celles qui ſont repriſes n'y croiſſent que fort lentement.

CHPITRE XXXVII.

Des Noms differens de la Vigne; du temps & de la maniere de la planter, par rapport à chaque difference.

LEs terres propres à planter la vigne étant ſuffiſamment enſeignées, les expoſitions obſervées exactement, les eſpeces de raiſin priſes convenables à la nature de chaque terroir où on les veut mettre: & le plant choiſi, il ne reſte plus qu'à ſçavoir le planter dans les regles de la vignerie.

Il faut avant que d'en venir à cette operation, uſer de la précaution de mettre pendant huit jours tremper les chapons dans l'eau par l'extrémité d'en-bas; & tandis qu'ils s'humectent ainſi, & que leurs fibres ſe dilatent & prennent dans cette eau des diſpoſitions à recevoir la ſubſtance qui les attend dans les fonds qui doivent les contenir, on prépare d'ailleurs tous les inſtrumens dont il eſt beſoin pour réüſſir à les planter.

On diſtingue la vigne en trois differentes manieres, ſçavoir en haute, moyenne & baſſe.

La haute eſt celle qui croît en païs chauds, comme en Languedoc, en Provence & en Piedmont, où les vignes n'ont pour échalas que les arbres ſur leſquels elles montent; & en France nous comprenons auſſi ſous le nom de vignes hautes celles que nous élevons en eſpalier dans nos jardins, ou dont nous formons des cabinets qu'on appelle treilles en bon François.

La vigne moyenne eſt celle qui ſe cultive à Auxerre & aux environs; on peut dire que celle-là a plus d'obligation à ſon Maître que non-pas les autres, & que pour cela elle n'en n'eſt pas plus abondante: l'ordre qu'on y tient en la plantant eſt tout-à-fait agreable, & encore davantage lors qu'elle eſt dreſſée comme il faut,

Digitized by Google

& que son fruit y paroît; on tombera d'accord de cette verité lorsque je traiteray de la méthode de l'élever.

Et enfin la vigne basse est cette maniere de vigne qu'on plante aux environs de Paris, à Beaune, à Tonnerre, à Chablis, &c. elle ne s'éleve pas comme les précedentes, car son fort est de ramper presque toûjours, quoyqu'elle ne laisse pas en bien des Païs de produire de trés-bon vin dans de certaines années, & en abondance.

Du temps de planter la Vigne.

Avant que de venir à la maniere de planter ces trois differentes sortes de vigne, chacune par rapport à leur figure, je crois qu'il est à propos de marquer le temps auquel on le doit faire; & les Anciens jusques-icy ont fort judicieusement remarqué, dans les terres qui ne sont point trop humides, qu'on pouvoit commencer un pareil ouvrage depuis la fin d'Octobre jusqu'au mois de May, c'est-à-dire depuis que les vignes quittent leurs feüilles, jusqu'à ce qu'elles ayent commencé d'en pousser de nouvelles; & dans les terres remplies de trop d'humidité, d'attendre que l'Hyver soit passé, à cause que les plants mis de trop bonne heure dans les fonds de ce temperament, sont fort sujets d'y pourrir.

Pour le temps, il n'importe quel qu'il soit, pourvu qu'il ne géle point trop fort: la terre est toûjours propre à recevoir les chapons ou les chevelées qu'on luy destine, cette terre s'ameublissant toûjours assez pour empêcher que le bois de ce plant ou les racines ne s'éventent, & pour l'obliger d'en jetter de nouvelles.

De la Vigne haute.

Pour ne point pervertir l'ordre que j'ay commencé de tenir, je parleray dabord de la vigne haute, & diray que son plant est ordinairement les raisins muscats de plusieurs especes, la Giouta, le Corinthe, le Damas & le Bourdelas appellé Grey en Bourgogne: elle se plante ou pour en faire des cabinets, ou pour en composer un espalier, ou pour en dresser un plant entier, comme cela se pratique aux Païs chauds.

Dans les deux premiers cas, la vigne haute vient ou de crossettes, ou de chevelées; & dans le troisiéme les crossettes réüssissent mieux.

Les crossettes ou chevelées qu'on destine pour former des cabinets ou des palissades, sont mises en terre dans des rayons d'un pied & demy de large, & autant de profondeur, & de pareille distance l'une à l'autre, & lorsqu'il s'agit d'en dresser des pieces de vignes entieres, outre les observations cy-dessus, planter en guise d'allées ces crossettes sur des alignemens tirez au cordeau, & espacez l'un de l'autre de six pieds.

De la Vigne moyenne.

Cette vigne que j'ay dit avoir beaucoup plus que les basses d'obligation à son Maître, se dresse de crossettes & de chevelées, suivant que le cas le demande; je me suis expliqué là-dessus dans l'observation que j'ay faite touchant les lieux où les unes & les autres réüssissent le mieux, voyez la page 194 pour ne point icy m'obliger à une redite inutile.

Le plant étant tout amassé, & n'étant plus question que de le mettre en terre, un Vigneron prend une pioche ou un autre instrument, avec lequel le long d'un cordeau qui est tendu tout du long ou du large de la piece de terre qu'il veut mettre en vigne, il fait une raye d'un bout à l'autre, puis une autre, puis encore une autre, en continuant ainsi jusqu'à ce que la terre soit ainsi toute tracée.

Ces rayes pour bien faire, doivent avoir entr'elles plus de deux pieds & demy de

de distance dans les fortes terres, crainte que la vigne qui y jette pour l'ordinaire plus de bois que dans les autres, n'empêche que son fruit ne joüisse des rayons du Soleil, sans l'aide duquel il ne meurit que trés-imparfaitement : pour dans les terres légeres, il suffit de deux pieds & quelques pouces de largeur entre les unes & les autres de ces rayes.

Cela fait, le Vigneron creuse un rayon d'un pied & demi de large en quarré, & autant en profondeur, & dont le côté droit a pour borne à droite ligne la moitié de la raye le long de laquelle on le creuse, l'autre étant emportée par la pioche, ou autre instrument qui a servi à faire ce rayon.

Le tout ainsi dressé, on prend deux chevelées ou deux chapons, qu'on pose en biaisant, l'un à un des coins du rayon & qu'on adosse sur la raye, & l'autre à l'autre, avec la même précaution ; puis recouvrant aussi-tôt ces chapons ou ces chevelées, on abat dans ce rayon la superficie de la terre, comme la meilleure & la plus remplie de sel ; & ce rayon n'est pas plûtôt rempli, qu'on en recommence un autre de la même maniere que je l'ay enseigné ; & l'on continüe ainsi jusqu'à la fin, en observant soigneusement que ces rayons soient éloignez l'un de l'autre d'un pied & demy ; & cette maniere de planter s'appelle dans l'Auxerrois, planter à l'augelot : ce mot n'est pas si étrange qu'on pourroit bien s'imaginer, puisque ces rayons qu'on fait pour y mettre ce plant, ont la figure d'une auge.

On plante encore la vigne d'une autre façon, qu'on appelle planter au pas ; & voicy comme on la pratique.

Le Vigeron considerant toûjours son alignement comme une chose qu'il ne doit point perdre d'idée ny de vuë ; & qui luy doit servir de regle dans son ouvrage, & creulant grossierement un trou de la profondeur environ d'un pied & demy, qui se termine volontiers en retressissant dans le fond, & l'entaille du côté & le long de la raye est un peu artistement taillé ; ce Vigneron, dis-je, aprés avoir fait ce trou, prend un chapon qu'il met dedans en biaisant comme dans le rayon, puis mettant le pied dessus, il tire aussi de la superficie de la terre pour le remplir ; aprés quoy il porte devant le pied qu'il avoit derriere ; puis creusant un autre trou comme je viens de dire, il y plante encore un chapon de la même maniere que cy-dessus ; ainsi du reste jusques à la fin : & ces pas sans se gêner que le Vigneron fait, sont la distance que les trous doivent avoir entr'eux.

Autre maniere encore de planter de la vigne sur des alignemens, on employe pour cela un instrument de fer dont se servent les Paveurs pour arracher les pavez, & qu'on appelle en Bourgogne levier, à Paris pince, & taravelle en d'autres endroits ; & pour y réüssir on prend ces instrumens qu'on éleve à force de bras & qu'on fiche rudement dans terre à plusieurs fois dans le même trou, jusqu'à ce qu'on juge qu'il soit assez profond pour y inserer le chapon, cette profondeur devant être pour l'ordinaire d'un pied & demy ; ce trou fait, on y met le chapon qu'on recouvre de terre : & pareils trous doivent être aussi espacez l'un de l'autre d'un pied & demy, & les crossettes sortir à deux yeux au-dessus de la terre.

OBSERVATION.

Il faut observer que cette derniere maniere de planter ne convient qu'aux meilleures terres pierreuses, qui n'étant pas d'elles-mêmes d'un corps solide, se détachent toûjours assez pour garnir le pied de la crossette ou du chapon, afin de l'obliger de pousser des racines : au lieu que dans les terres fortes, ou celles qui approchent de ce temperament ; tel levier en faisant son trou feroit dangereux de former dans la circonference du dedans de ce trou une espece de couroy, qui se tenant toûjours ferme, sur tout dans le plus profond de ce trou, où la pioche ne pénetre point, laisseroit un vuide entre les pieds de ces chapons & luy ; ce qui les

Digitized by Google

empêcheroit d'operer un même effet que dans les terres pierreuſes: & c'eſt la raiſon pour laquelle auſſi on n'a point jugé à propos de ſe ſervir de cette maniere de planter dans celles qui ſont fortes.

Du Plant chevelu.

Ce n'eſt pas aſſez de dire que la vigne ſe multiplie de plant chevelu, autrement de chevelées; il eſt impoſſible d'en employer ſi l'on n'en a point: & on ne peut en avoir qu'on n'en ſçache élever. C'eſt donc une choſe qu'il eſt néceſſaire abſolument d'enſeigner.

Lorſqu'on veut faire venir des chevelées, il faut d'abord choiſir un endroit tant ſpacieux qu'on le ſouhaitera, dont la terre ſoit bonne & bien préparée. Cela fait on amaſſe des croſſettes ou des chapons en ſuffiſante quantité pour garnir le morceau de terre qu'on deſtine pour les mettre; je ſuppoſe que ces croſſettes ſoient telles que j'ay dit cy-deſſus qu'il falloit qu'elles fuſſent.

Les choſes étant déja en cet état, il ne faut pas oublier de mettre ces croſſettes trois ou quatre jours tremper dans l'eau, j'ay dit la raiſon pourquoy, je ne la répeteray pas icy;) & tandis que cette humectation ſe fait, pour ne point perdre de temps, on creuſe ſur la terre préparée, des rigoles tirées au cordeau, profondes d'un demy pied ſeulement, larges d'un, & éloignées les unes des autres d'un pied & demy.

Si-tôt que ce travail eſt achevé, on poſe les croſſettes dans le fond de ces rigoles, à trois doigts l'une de l'autre & en biaiſant; puis on les recouvre doucement de terre, faiſant en ſorte qu'elles ſoient bien garnies en pied pour y prendre plutôt racine.

Si je dis qu'il ne faut creuſer ces rigoles que d'un demy pied, j'en ay ma raiſon; & la voicy. C'eſt que, ne mettant ce plant en tel endroit qu'à intention de l'en ôter pour le replanter ailleurs lorſqu'il ſera enraciné; je juge, que la ſuperficie de la terre étant toûjours la partie qui eſt la plus remplie de ſels, & qu'en ayant beſoin de beaucoup pour faire operer à mon plant, ce que je luy demande en peu de temps; je juge, dis-je, que ne pouvant les chercher qu'où ils ſont, je ne ſçaurois mieux faire qu'en approchant le plus prés qu'il m'eſt poſſible ce plant de cette ſuperficie, où mis comme je viens de dire, il ne manque point de produire l'effet que j'en attend, par le moyen des influences du ciel, qui le pénetrent incontinent qu'elles tombent, & des labours qu'il luy faut donner légerement, du moins ſix fois par an, obſervant que ces croſſettes reſſortent de la hauteur de trois doigts: & deux ans aprés que ces chapons ont été plantez & cultivez de cette ſorte, on peut s'en ſervir pour en faire des plants de vigne.

De la Vigne baſſe.

La maniere de planter la vigne-baſſe, ne differe de celle de la vigne moyenne qu'en deux choſes: la premiere, qu'elle ne ſe plante point au levier ou à la taravelle, comme on voudra dire; mais ſeulement en foſſés ou rayons, creuſez de la même maniere que les précedens: & la ſeconde, que n'étant que de pur caprice, elle ne demande point d'alignemens faits au cordeau pour y creuſer ces rayons par rangs, afin d'y poſer les croſſettes d'égale diſtance l'une à l'autre; & adoſſées de ces alignemens; il ſuffit, encore un coup, qu'en ouvrant ces rayons tout à travers champ, les vignerons jugent de l'œil, qu'ils peuvent être éloignez les uns des autres d'un pied & demi, & de même profondeur; une routine invéterée leur ſervant en cet ouvrage d'un tel guide, qu'il s'en faut peu que leurs plants n'ayent entre eux l'éloignement égal qui leur convient; & à la propreté prés de celle que tiennent

Digitized by Google

nent les Vignerons d'Auxerre à planter leurs vignes, ceux-là se contentent de leur travail, lorsqu'ils voyent qu'il leur est aussi profitable que l'ouvrage de ceux-cy.

CHAPITRE XXXVIII.

Du Travail qu'il faut faire aux Vignes, jusqu'à leur quatrième année.

C'Est peu que d'avoir planté de la vigne, si l'on ne sçait la méthode de la gouverner dans la suite ; car la vigne, quoyque rustique, a ses infirmitez naturelles dans lesquelles elle ne manque point de tomber lorsqu'on la néglige.

Travail de la premiere année.

Le premier soin qu'il luy faut donner, c'est aprés qu'elle est plantée, de luy rogner son plant par le haut à deux yeux, ou deux bourgeons seulement au-dessus de terre. Cela suffit pour luy laisser jetter son premier bois, & encore ne luy en laisseroit-on volontiers qu'un, si l'on ne craignoit que quelque inconvénient venant à le détruire, elle n'eût plus d'autre ressource pour donner des marques de sa reprise ; & cela fait, on luy donne un premier labour, qu'on appelle rompre la vigne, ce qu'on soigne de pratiquer si-tôt que le chapon est en terre, soit devant l'Hyver, soit aprés : & si c'est avant l'Hyver, le plant n'en reprendra que mieux, à cause que la terre, qui toûjours par le moyen des gelées, s'ameublit pour ainsi dire d'elle-même, se detache petit-à-petit, & coule aux environs du plant qu'elle contient, & luy fait ainsi prendre des dispositions de pousser bien-tôt des racines, & de donner au-dehors des indices de sa végetation.

La premiere année que la vigne est plantée, elle ne demande que de fréquens labours : on ne les limite point ; car le plus qu'on luy en peut donner, c'est toûjours le meilleur. Mais comme il est des temps plus propres les uns que les autres pour le faire, je trouve qu'il est à propos que je m'explique sur ce qu'on sçait d'experience là-dessus ; afin que croyant bien faire en faisant mal, on ne soit point frustré dans son attente.

On ne doute point que les deux qualitez qui concourent le plus à la végetation, ne soient le chaud & l'humide, & que l'une sans le secours de l'autre, est dans l'impuissance de faire aucune operation : c'est pourquoy le plant de vigne nouvellement mis en terre n'ayant besoin pour agir que de ces deux temperamens, on doit chercher les moyens de les luy procurer.

Quelques-uns pourront peut-être dire qu'il est inutile de vouloir nous flater de luy procurer une chose qu'il trouve de luy-même dans la terre : d'accord ; mais peut-on raisonnablement se persuader que ces qualitez doivent également subsister dans leur vertu, sans que d'ailleurs on y contribüe ? & ne sçait-on pas que ce chaud & cet humide n'operent que plus ou moins que les sels de la terre qui les contient, sont bons ou mauvais ?

Tout sel de la terre est bon ou naturellement, ou seulement par le secours des sels étrangers qu'on y apporte ; si cette bonté luy vient de la nature du fond ou il est situé, à la bonne heure ; & s'il ne tient son efficace que des engrais dont on doit être soigneux de l'entretenir, ce n'est qu'un peu plus de peine que nous devons prendre à luy conserver sa vertu.

Ce n'est pas qu'il faille s'imaginer que celuy qui est bon naturellement puisse toûjours se conserver tel, sans qu'il ait besoin d'aucun secours. Car ou ce sel s'épuise à force d'agir, où il demeure dans l'inaction, faute que ses parties trouvent des

Digitized by Google

des paſſages aſſez libres pour ſe porter juſqu'à la plante que la nature leur commet.

Dans le premier cas, où les ſels ſe conſument à force de travail, l'amendement eſt un ſecours facile pour les reparer ; mais dans le ſecond, où ces ſels ſont en abondance, & n'operent rien à cauſe de leurs parties ſubtiles qui n'ont pas la liberté d'agir, il n'y a que les labours qui les puiſſent obliger de faire leur devoir, & ſans les labours tout plant perit, ſur-tout lorſqu'il eſt nouvellement mis en terre ; & ces deux qualitez du chaud & d'humide ne ſont pour lors à la terre, que deux temperamens de nom & de nul effet, L'experience nous prouve aſſez tous les jours, que ce que j'avance eſt veritable.

Aprés cette néceſſité des labours expliquée, on tomberoit encore dans l'inconvénient de corrompre les vertus de la terre qu'on croiroit augmenter, en luy en donnant de fréquens, ſi l'on ne ſçavoit les luy donner à propos ; & c'eſt une connoiſſance par rapport à la nature des terres qu'il eſt queſtion de ſçavoir, pour n'y point manquer, que le lecteur ne ſera point fâché d'apprendre.

La nature des terres qu'on veut labourer, nous dit d'elle-même comme elles ſouhaitent qu'on les gouverne ; en ſorte que cette nature d'en côté ſeconde aſſez nos eſperances, quand nôtre prudence ſe mêle de la traiter ; & que de l'autre auſſi elle s'y rend contraire, lorſqu'on veut la regler par caprice, & à contre-temps.

Il eſt des terres, comme on ſçait, qui ſont chaudes & légeres ; d'autres qui ſont fortes & froides : dans celles-cy qui ont l'humidité pour partage, nous n'avons que la chaleur à conſiderer, & qu'il eſt queſtion de leur procurer.

Pour y réüſſir, il faut toûjours ſe donner de garde de labourer telles terres par un temps de pluye ; mais prendre plutôt un temps chaud. C'eſt ce qui fait que ſortes de terres ne ſçauroient être trop ſouvent remuées, ny trop avant ; en vuë ſur-tout qu'elles ne ſe fendent point par-deſſus, telle dureté ne pouvant qu'endommager les racines, & empêcher que la chaleur ne pénetre dans cette terre, pour y détruire le froid, qui retient les racines dans l'inaction & rend les vignes jaunes.

Les terres chaudes, au contraire, par rapport à la difference de leur temperament, & pour leur faire acquerir cette humidité dont elles ont beſoin, ou pendant la pluye, ou aprés la pluye, & principalement ſi l'on juge qu'il en doive encore tomber ; ſi bien que quand les années ſont humides, on ne ſçauroit leur donner des labours ny trop fréquens, ny trop profonds ; au lieu que par le grand chaud il faut ſe donner de garde de le faire.

Ces fréquens labours que je dis de donner aux vignes plantées nouvellement, leur ſont d'une trés-grande utilité, empêchant non-ſeulement qu'une partie de la ſubſtance de la terre ne s'épuiſe, à force de nourrir & de produire les méchantes herbes ; mais encore en faiſant que ces méchantes herbes miſes au fond de la terre par le moyen de ces labours, y pourriſſent, & leur tiennent lieu d'un nouvel amendement ; & tels ſoins pris la premiere année que la vigne eſt plantée, ſuffiſent pour luy donner toute la croiſſance qu'on en attend. Voyons pendant la ſeconde année, ce qu'il eſt beſoin de luy faire.

Travail de la ſeconde année.

Du jeune plant de vigne mis dans une terre qui aura été bien labourée comme j'ay dit, & en la ſaiſon, ne peut qu'il n'ait donné cette premiere année la production qu'on en attendoit : cela étant, il n'eſt plus queſtion que de ſçavoir ce qu'on fera de ce nouveau bois ; & comme il eſt des ſeps qui pouſſent plus vigoureuſement les uns que les autres, nôtre prudence nous doit dés-lors faire juger juſqu'à quel bourgeon de l'extrémité d'en-haut nous devons le ravaller, & le ſentiment des habiles vignerons eſt de laiſſer aux plus forts ſarmens trois bourgeons, & deux aux plus foibles, & d'obſerver que l'entaille du bois qui ſera faite en biais,

ſoit

soit de l'autre côté du bourgeon laissé à l'extrémité d'en-haut, à cause du danger qu'il y a que lorsque la vigne vient à pleurer, l'eau qui sort par cette entaille, ne tombe sur ce bourgeon; & ne le noye. Cette operation faite au mois de Mars, on commence de donner à ce jeune plant le premier labour, & on luy continüe les autres autant de fois qu'on croit qu'il en a besoin, & même jusqu'à six labours.

De l'Ebourgeonnement.

La taille n'étant à la vigne qu'un retranchement de branches superflües; & qu'un racourcissement d'autres qu'on a jugées trop longues; aussi la méthode d'ébourgeonner n'est qu'une destruction des jeunes branches de l'année, soit grosses, soit menües, qui croissent en des endroits où on ne les attend pas, & qui ne peuvent que faire du tort à cette vigne.

Le temps de tailler les jeunes plantes, est pour l'ordinaire au mois de Mars, quand il fait beau: celuy de les ébourgeonner est en May & Juin; & l'on tiendra pour maxime, qu'on ne sçauroit trop tôt faire aux vignes l'ebourgeonnement, crainte que les jets inutiles ne s'endurcissent & n'absorbent ainsi mal-à-propos une certaine quantité de séve qui pourroit servir à un meilleur usage; de sorte que lorsqu'on a negligé ce travail, il faut s'empresser de s'en acquitter au plutôt.

Il est fort facile dans la vigne de connoître precisément quelles sont les branches qu'il faut ébourgeonner; & s'étant fait une idée des lieux d'où sortent ordinairement les bonnes branches à fruit, il est aisé de juger que toutes celles qui naissent au-dessous de la tête du sep, & qui poussent du trone en confusion, que ce sont celles-là, dis-je qu'il faut abatre.

Mais comme il n'est point de regle générale qui n'ait son exception, il arrive souvent qu'un sep de vigne a beaucoup poussé en pied; & une telle production inégale ne luy pouvant être que très-desavantageuse, on condamne d'abord toutes les branches nouvelles à être exterminées: on le juge ainsi avec d'autant plus de raison, qu'on voit sa tête qui n'a jetté que médiocrement. En voyant telle chetive production dans un endroit où on l'esperoit belle pour avoir du fruit, on raisonne, sans avoir aucun égard à l'âge du sep, que sans doute ce sont ces nouvelles branches venües en-bas, qui ayant consumé la meilleure partie de la substance, sont cause que celles d'en-haut n'ont point profité. Ce raisonnement à la verité, pour tenir du bon sens, n'est pourtant pas tout-à-fait sûr, & cela ne vient que par le peu de connoissance qu'on a de l'Agriculture & de la maniere que la séve se comporte dans les végetaux.

Si bien que lors que telle chose survient à un homme qui ébourgeonne une vigne, il doit d'abord considerer le sep sur lequel elle paroît; car ou ce sep est jeune, ou il est vieux: s'il est jeune & que néanmoins il ait poussé si peu sur sa tête, on peut esperer que l'année suivante il donnera en cet endroit du sarment qui sera plus beau & mieux nourri; c'est pourquoy on ne balancera point pour lors de l'éplucher tout en pied: mais si l'on remarque qu'il soit vieux, & que ce soit sa caducité qui l'empêche de produire quelque chose qui merite, pour lors on ébourgonnera toutes les fausses branches qu'il a poussé en bas, à la reserve de la plus belle qu'on laisse en vuë d'une branche d'esperance, au cas que l'année suivante on juge qu'il soit besoin de couper la grosse, comme une branche que la séve a abandonnée, & qu'il faut qui perisse.

Tel embarras arrive souvent aux vignes moyennes, qu'on renouvelle par cette maniere de laisser du bois au pied, & les Vignerons d'Auxerre appellent telle branche un recouvre; & la methode d'ébourgeonner, qui doit être le veritable mot, celle d'essoumasser: & si je me suis tant étendu icy sur l'ébourgeonnement, c'est afin de n'en avoir plus rien à dire ailleurs. Revenons à nôtre jeune vigne.

Si donc au mois de May, ou dans celuy de Juin de la seconde pousse, on remarque que la plus grande partie de leur plant ait donné de beau sarment par les yeux ou les bourgeons qu'on luy a laissez, & que la séve de surabondant y ait fait naître au-dessous quelques autres branches, pour lors on met à bas tout le sarment qui a cru au dessous des anciens bourgeons: & quelques Vignerons habiles en leur métier sont d'avis d'ôter une des branches nouvelles venuës de dessus les seps où l'on a laissé trois bourgeons qui tous trois ont bien jetté, disant pour leur raison, que ne regardant encore ces trois branches qu'en vuë d'en laisser une seule l'année suivante, il vaut autant dés ce temps en retrancher une pour donner de la nourriture aux deux autres, qui devenant belles par le moyen de cette operation, donnent du plaisir lorsque vient la saison de les tailler.

A l'égard des seps qu'on a taillez à deux bourgeons de leur origine, si ces deux bourgeons ont jetté, on les conservera, à quelque consideration que nous puisse porter leur foiblesse, au cas qu'il s'en trouve qui ayent cette infirmité, d'autant que si on en abatoit une branche pour fortifier l'autre, on courroit risque au moindre inconvénient qui arriveroit à cette vigne, d'être privé de toutes deux; de plus, que ce n'est que de la jeunesse qu'on gouverne, qu'ainsi il y a tout à esperer.

Aprés cet ébourgeonnement, si l'on juge qu'il y a quelque nouveau sarment qui ait besoin d'échalas, on luy en donne, & aprés qu'on l'y a attaché on le laisse pousser comme il plaît au Ciel jusqu'au mois de Mars, qu'il faudra tailler cette jeune vigne la deuxiéme fois; & jugeant par ce que je viens de dire de l'extréme importance de cet ébourgeonnement, je convie ceux qui le feront de s'appliquer à le bien faire.

Travail de la troisiéme année.

Le travail qu'on doit faire aux jeunes vignes la troisiéme année qu'elles sont plantées, est de les tailler si tôt que le mois de Mars est venu, qui est le temps où pour lors la nature commence à donner un peu à penser à un Vigneron qui veut tailler régulierement, sur ce qu'il faut qu'il fasse dans cette operation; & crainte qu'on n'y commette des fautes, disons avant d'aller plus avant, ce que c'est que cette taille de la vigne, & comment elle se pratique.

De la Taille de la vigne par rapport à ses trois differens états.

Si l'Agriculture a rendu sujets au coûteau certains arbres fruitiers pour les obliger de fructifier, & leur faire acquerir une figure que nous souhaitons en eux, on peut dire que la vigne n'en a pas moins besoin qu'eux, puisque c'est de la taille en partie que dépendent la fécondité, la beauté & la bonté de ses raisins.

Cette vigne, il est vray, est sujette à mille inconvéniens; mais elle doit avoir en elle cette consolation, qu'il n'est point de plante dont on plaigne plus les malheurs: & si l'on n'a pû trouver jusqu'icy les moyens de l'en garentir, ce n'est qu'au grand regret non seulement de ceux qui la cultivent, mais encore de ceux qui connoissent le merite de sa liqueur: mais laissons cette loüange, & reprenons nôtre sujet.

Je dis donc qu'on taille les vignes au mois de Mars quand elles sont encore jeunes, & que lorsqu'elles sont un peu sur l'âge on le peut faire dés devant l'Hyver lorsqu'il fait beau, observant seulement que les froids soient passez pour couper l'extrémité du bois qu'on laisse pour apporter du fruit, crainte que le sarment à cause de sa moëlle ne vînt avant ce temps là à gerser à la playe qu'on y auroit faite; ce qui luy arrive sur tout lorsque le gevrin s'y attache, & dont il est rarement frapé qu'il ne s'en trouve fort endommagé.

Oüy, il y a des raisons qui obligent de tailler la vigne. La premiere & la plus d'importance, est celle qui regarde le motif dont on est poussé d'avoir beaucoup de raisins

Digitized by Google

raisins qui soient beaux & bons, & sans laquelle taille il seroit inutile de vouloir planter des vignes: & la seconde, qui n'est guere moins considerable, est celle qui a pour objet la durée de cette vigne, qui, manque d'être taillée, perit en peu de temps; car j'appelle une vigne perir, celle qui jettant de son tronc quantité de branches confuses, grosses & petites, & poussant en toute liberté, n'apporte aucun fruit, ou n'en donne qui n'est toûjours que petit, & qui n'est bon ny à manger, ny à faire du vin: ainsi ayant ces deux raisons pour fondement, on ne doit rien negliger pour sçavoir quelle est cette taille, & de quelle maniere on s'y comporte.

En fait de vigne, à la difference des arbres, toutes petites branches sont à retrancher, comme étant des branches infructueuses, & qui absorbent ma-à-propos sur le pied d'où elles tirent leur naissance, une quantité considerable de séve, qui seroit employée à un meilleur usage si elles étoient hors.

Lorsqu'on taille la vigne, on observe toûjours de couper leurs branches le plus prés de leur source qu'il est possible; car icy ny coupe en talus, si ce n'est à l'extrémité des branches, ny celle à l'épaisseur d'un écu, ne sont point en usage.

La vigne qui de sa nature est extrémement vivace, & dont les racines sont toûjours dans une trés-grande action, donne pour l'ordinaire de grandes branches nouvelles, particulierement sur celles qui ont été taillées l'année d'auparavant.

Jusqu'à cette taille qu'on luy va donner, la vigne n'a pas encore été dans un état à la pouvoir déterminer à prendre une telle ou telle figure, si bien que ce n'est qu'à présent qu'on peut commencer de le faire.

Haute Vigne

Je veux donc d'un sep de vigne planté, & auquel je donne la seconde taille, faire une haute vigne, c'est à-dire, que je les destine, ou pour en former des berceaux, ou pour en dresser un espalier; ce sont les mêmes observations en l'un & l'autre cas.

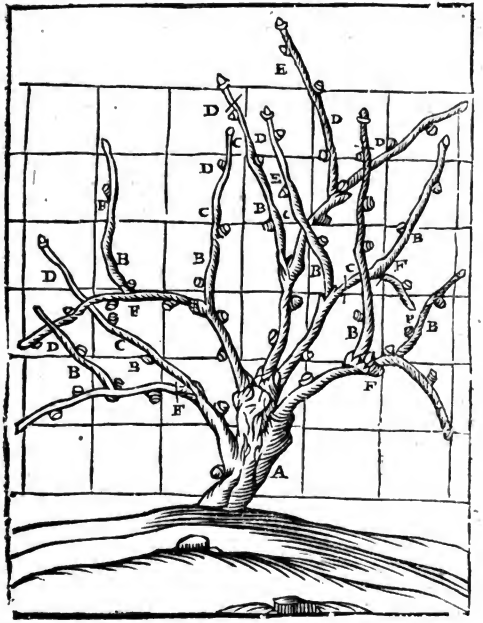
Telle espece de vigne, n'est ordinairement composée que de raisins Précoces, de raisins Muscats, des Corinthes, & des Bourdelas, autrement dit Greys. Et pour réüssir à la tailler dans les regles, il faut avant que de rien couper, que ce travail nous porte à deux considerations, dont la premiere regardera la vigueur du sep, & la seconde la grosseur, ou la force de chaque branche sur laquelle la taille se doit faire; principe géneral qui doit non-seulement regarder la vigne haute, mais encore la moyenne & la basse.

Or donc si je trouve à tailler un sep de vigne haut qui soit beaucoup vigoureux, je ne balanceray point à me déterminer de luy donner une grosse charge, soit que le pied soit jeune, soit qu'il soit vieux; ainsi prenant la branche que je veux tailler, j'examine celles qui sont dessus, & en ayant besoin pour faire un berceau, ou un espalier, je fais d'abord choix des mieux placées, & autant que ma prudence me dit de le faire, je les taille toutes à trois ou quatre yeux, & coupe les petites, s'il y en a, en moignon.

Digitized by Google

EXEMPLE.

A. Sep vigoureux. B. Pluſieurs branches venuës ſur celles qu'on doit tailler. C. Branches laiſſées. D. Où elles doivent être taillées. E. Branches a ôter. F. Où il les faut ôter.



Il faut à l'égard de la taille des vignes, ainſi que de celles des arbres, être ſoigneux d'eviter la confuſion de branches; car elle ne peut jamais, en quelque part qu'elle puiſſe être, cauſer que du deſordre.

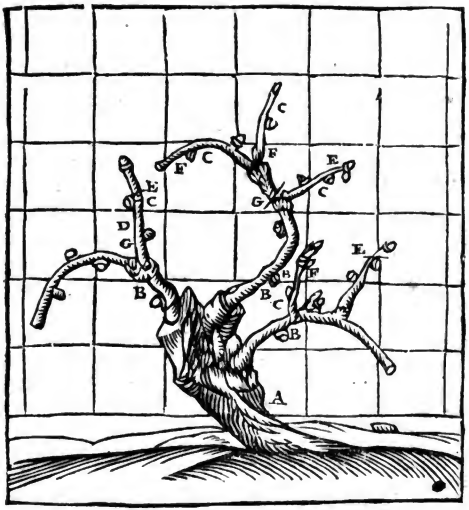
Mais ſi le contraire de ce que je viens de dire cy-deſſus arrive, c'eſt-à-dire, que le ſep de vigne que je me diſpoſe de tailler, ne ſoit que médiocrement fort, pour lors je change de ſentiment; & au lieu de laiſſer, par exemple, trois ou quatre courſons ou branches, ſur celle que je veux tailler, je n'ay égard que pour une ſeule, & ôte toutes les autres.

EX-

Digitized by Google

EXEMPLE.

A. Sep médiocrement fort. B. Branches qu'on doit tailler. C. Branches venuës ſur celles qu'on doit tailler. D. Branche à laiſſer. E. Où elle doit être taillée. F. Branches à ôter. G. Où on doit les ôter.



On obſervera qu'en fait de vigne, la taille pour apporter du fruit doit toûjours ſe faire ſur le plus groſſes branches, comme étant toûjours les meilleures, & retrancher toutes celles que dans l'ébourgeonnement on auroit laiſſées faute d'application; car ces dernieres ne ſont capables, ſoit aux vignes hautes, ſoit aux moyenne, ſoit aux baſſes, que d'apporter de la confuſion.

On ne plante, comme j'ay dit, de ces hautes vignes qu'à deſſein d'en former des berceaux, ou d'en faire des palliſſades; ainſi par le moyen de cette taille, il eſt queſtion de remplir artiſtement ces grands vuides. C'eſt pourquoy ſe propoſant une certaine longueur, & une telle largeur d'eſpalier à garnir, ou bien ayant un berceau plus ou moins grand à couvrir, je fais choix des plus groſſes branches, & méditant ſur la longueur que je dois leur donner, ayant deſſein qu'en deux ou trois ans les ſeps de Muſcat ou autres montent à la hauteur que je les demande, & garniſſent tous les vuides que je veux remplir, méditant, dis-je, ſur cette longueur (je ſuppoſe que le pied ſoit vigoureux) je taille ces branches au cinq ou ſixiéme œil ou bourgeon; mais ce n'eſt qu'en vuë que lors que je ſeray une fois parvenu, ſoit à cette hauteur, ou à cet eſpace que je me ſuis propoſé de garnir, de m'y maintenir toûjours, ſi je vois que j'y reüſſiſſe; le pouvant facilement par le moyen de la taille que je change pour lors, & que je ne fais plus qu'au trois ou quatriéme œil.

Toute taille de vigne ſe doit toûjours faire à un grand pouce loin de l'œil qui doit être le dernier en montant, autrement cet œil ou ce bourgeon s'en trouveroit incommodé ſi cette taille ſe faiſoit plus prés; ce qu'il donneroit aiſément à connoître par le jet foible qu'il pouſſeroit. Il faut auſſi obſerver (comme j'ay déja dit) que la taille qu'on fait aux branches ait ſon talus ou ſa pente du côté oppoſé à ce dernier œil, crainte que lorſque le ſep vient à pleurer, l'eau de ces pleurs ne tombe deſſus; car elle luy eſt d'un grand préjudice.

Une branche venuë de l'année précedente ſera placée ſur le pied d'un ſep, & qu'on aura laiſſée à deſſein d'en tirer du ſecours au cas que le corps de ce ſep ou ſoit uſé de vieilleſſe, & par conſéquent en danger de perir bien-tôt; ou jette avec trop de vigueur, ce qui fait qu'il veut exceder de beaucoup la hauteur ou l'eſpace dans lequel nous voulons qu'il ſe renferme.

Dans ces deux cas, ſi nous nous apercevons qu'en effet ce ſep, à cauſe de ſa vieilleſſe, ne promette plus rien de bon; ou que par un génie trop diſſipé; il veüille malgré nous paſſer les bornes que nous luy avons préſcrites; pour lors nous regarderons cette branche venüe ſur le pied de ce ſep, comme une branche heureuſe & ſur cette conſidération nous la taillons ſuivant que nôtre prudence nous le dit, à intention l'année ſuivante de ravaller ſur elle tout le pied. Mais au contraire, ſi nôtre ſep donne toujours de belles productions, & qu'il ſe comporte ſagement, pour lors telle branche ſortie de deſſus ſon pied, & qu'on ne conſidere jamais que comme un ſecours pour l'année ſuivante, au cas qu'on en ait beſoin; cette branche, dis-je ſera entierement ôtée comme fort inutile & préjudicable.

Mais voicy quelque choſe de plus important: un ſep de vigne de Muſcat ou d'autres raiſins de cette ſorte gouverné comme il faut, à heureuſement fourni ſa carriere, c'eſt-à-dire, garnit fort bien, ſoit en largeur ſon eſpalier, ou couvre ſon berceau, ainſi que nous ſouhaitons; ce ſep, dis-je, dans cet état de perfection, demande pour l'y entretenir, qu'on le taille: & ſur les branches taillées de l'année précedente, on remarque qu'il en a jetté trois ou quatre autres belles: voilà bien de l'ouvrage! mais que fait-on pour lors? d'abord parcourant des yeux toutes ces branches, on commence par en ôter toutes les plus foibles, puis eu égard au plus ou moins de force des branches, on en conſerve ſur chaqu'un deux ou trois, tout au plus, & toujours des plus groſſes.

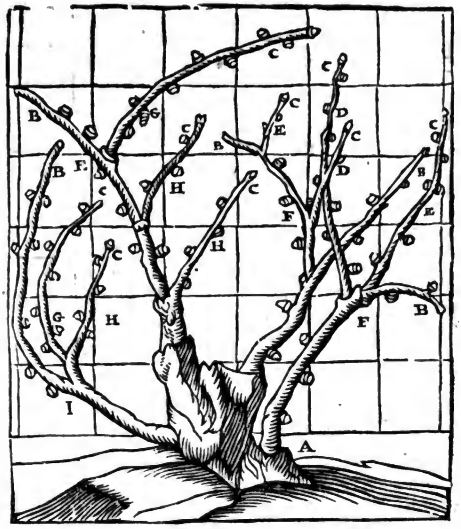
Mais lorſqu'on eſt prêt de retrancher celles qu'on regarde comme branches inutiles, il ſurvient ſouvent un embarras: tantôt des deux ou des trois qu'on veut laiſſer, les plus groſſes ſont les plus baſſes, & tantôt les plus hautes; ſi elles ſe rencontrent les plus baſſes, à la bonne heure, c'eſt le lieu où on les ſouhaite trouver, ainſi on ôte celles qui ſont au-deſſus; car il faut qu'on ſçache qu'en matiere de vigne, les plus groſſes branches venuës de l'année précedente, & lorſqu'elles approchent le plus de la tête, ſont toûjours les plus eſtimées: mais au contraire, ſi ſur les branches que je veux tailler, les plus groſſes branches ſe montrent les plus hautes, quel parti prendre? là-deſſus je conſulte les plus habiles en l'art de tailler la vigne, qui me diſent que telle production n'eſt qu'un pur caprice de la nature, qui ne nous favoriſant pas comme nous le déſirons, a placé ces bonnes groſſes branches au-deſſus des petites; mais qu'il n'importe, & que devant toûjours conſidérer en fait de vigne, la groſſeur des branches plutôt que leur ſituation, il faut couper en moignon les petites & conſerver les groſſes.

EXEM-

Digitized by Google

EXEMPLE.

A. Sep de vigne en eſpalier. B. Branches taillées de l'année précedente. C. Branches nouvelles. D. Groſſes branches qu'il faut conſerver, & qui ſont baſſes. E. Branches plus petites au-deſſus qu'il faut retrancher. F. Endroit où il les faut retrancher. G. Groſſes branches qu'on garde & qui ſont les plus hautes venuës des branches de l'année précedente. H. Petites branches au-deſſous qu'il faut ôter en moignon. I. Endroit où doivent être taillées quelques branches de l'année précedente.



Aprés qu'avec raiſon on s'eſt déterminé, ainſi que je viens de le dire, & qu'on a retranché les plus petites branches en moignon, il n'eſt plus queſtion que de ſçavoir ce qu'on fera de celles qu'on conſerve: on ne doute pas qu'il ne les faille tailler, mais comment?

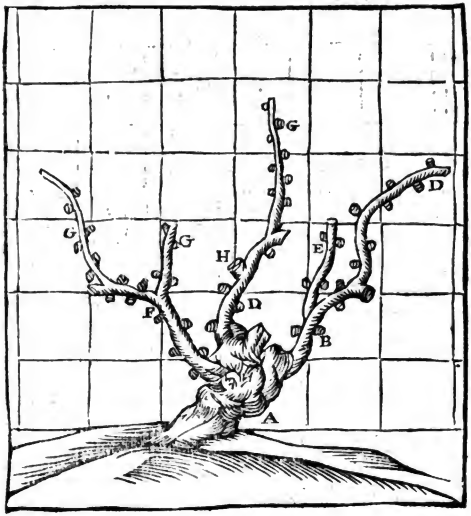
Il faut premierement obſerver, qu'il y ait entre elles une inégalité de longueur, & s'attaquant à la plus haute; on la taille au-deſſus du quatriéme œil (comme j'ay dit) puis vénant à celles de deſſous, on en fait un courſon, c'eſt-à-dire qu'on ne la coupe qu'à deux yeux.

EX-

Digitized by Google

EXEMPLE.

A. Sep en Eſpalier. B. Branches de vigne, taillées de l'année précedente. C. Deux baſſes branches nouvelles laiſſées deſſus. D. Et taillées à quatre yeux. E. Courſon ou branches taillées à deux yeux. F. Autres branches de l'année précedente. G. Groſſes branches hautes & taillées comme les précedentes. H. Endroit où les petites de deſſous ont été taillées.

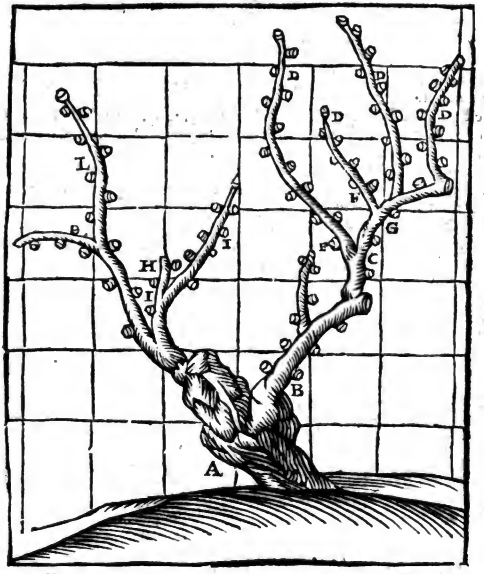


Comme jamais dans la taille, ſoit des arbres, ſoit de la vigne, on ne doit couper aucun bois qu'on n'en ſçache donner la raiſon, ſi l'on demande pourquoy on fait un courſon de l'une des deux branches qu'on laiſſe & qu'on choiſit toûjours pour cela la plus baſſe, il faut répondre que ce n'eſt qu'en vuë d'ôter entierement l'année d'aprés, celle de deſſus, & toutes celles qui y ſeront venües, pour ſe ſervir uniquement des deux branches que la nature aura dû donner dans ce courſon, à l'endroit de ſes deux yeux: & ſi la nature, me dira-t-on, qui eſt aſſez capricieuſe, comme on ſçait, ne répond point à nôtre attente, & que ce courſon par conſéquent n'ait pouſſé qu'une bonne branche, ou point tout-à-fait; á quoy faut-il ſe reſoudre? On doit pour lors obſerver que ſi le courſon n'a rien produit, on choiſit pour être taillées, comme cy-deſſus, les deux plus groſſes & baſſes branches venües ſur les branches de l'année précedente, & l'on ôte entierement le courſon; mais ſi le courſon en a donné une dont on puiſſe faire un autre courſon, pour lors on ſe contente de deſſus la branche de l'année précedente, d'en laiſſer ſeulement une pour être taillée à quatre yeux.

EX-

EXEMPLE.

A. Sep de vigne. B. Branche de deux ans, & ſur laquelle on avoit laiſſé une branche taillée, & un courſon. C. Branche taillée de l'année précedente. D. Quatre branches venües deſſus celle de l'année précedente. E. Courſon qui n'a rien jetté. F. Branches qu'il faut choiſir en ce cas pour être taillées; ſçavoir la baſſe en courſon, & la haute à quatre yeux. G. Endroit où doivent être coupées les petites branches qui ſont au-deſſus de celles qu'on laiſſe. H. Autre branche où le courſon a pouſſé une petite branche. I. Endroit où il la faut couper pour en faire un autre courſon. L. Une branche ſeule, laiſſée ſur celle de l'année précedente, & qui doit être taillée à quatre yeux.



Mais s'il arrive que le ſep de la haute vigne qu'on taille, ſoit extrémement vigoureux, & qu'il ait pouſſé quatre groſſes branches par les quatre yeux qu'on luy a laiſſez, il faut pour le ralentir un peu dans ſa fougue, les luy laiſſer toutes quatre, dont trois ſeront coupées à l'ordinaire, & l'autre laiſſée en courſon, qui ſera toûjours celle de deſſous.

Ou bien pour empêcher que ce ſep ne pouſſe avec tant de furie & ne jette tant de bois que j'eſtime être préjudiciable au fruit, des quatre groſſes branches nouvel-

les venuës sur une branche de la taille précedente, on en choisit la plus médiocre, qu'on laisse pour la taille; à l'égard des trois autres, on fait son courson sur celle qui est la plus basse des trois; & pour les deux qui restent on les taille à un œil prés.

Les regles de la taille de la haute vigne ayant été suffisamment établies, il est présentement question de parler de celle de la vigne moyenne, & de montrer la différence qu'il y a entre ces deux operations, de qui dépend en partie l'abondance de leurs fruits & leur bonté.

De la Vigne moyenne.

Les especes des divers plants de raisins qui composent ordinairement les vignobles, n'étant pas d'un génie à donner de si gros ny de si long bois, que celles qu'on employe pour former des berceaux, ou garnir des palissades, ces especes, dis je, quant à leur taille, doivent nous porter à des considerations differentes de celles qu'il est besoin d'avoir, lorsqu'on taille une haute vigne.

Car en taillant une moyenne, la situation des branches est indifferente, d'autant qu'une branche est toûjours bien placée quand elle est grosse, & qu'on en peut attendre du fruit.

Ce n'est pas, aussi-bien que dans la haute vigne, qu'il ne faille examiner avant de tailler, la force ou la foiblesse d'un sep. De plus, c'est une maxime generalement établie en fait de taille, & dont il est nécessaire de se souvenir.

Je me suis assez expliqué sur les differentes especes de raisins qui convenoient le mieux à rapporter du vin, & par conséquent à faire des plants de vignes moyennes & basses; il est inutile de le répeter icy.

Je diray donc qu'ayant une vigne à tailler dans la troisiéme année, je me contente pour lors de choisir le plus beau brin sur chaque sep pour être gardé, & que je taille à trois yeux, en coupant en moignon toutes les autres branches qui y pourroient être survenuës, si, étant assez longues & assez fortes pour être provignées, on ne les garde pour lors qu'en vuë de s'en servir pour garnir quelques places vuides qui pourroient être proche de leur sep.

L'année suivante, cette sorte de vigne demande de vous un travail en pareille occasion, qui est de plus de précaution: c'est pourquoy je suppose que ces trois bourgeons que j'ay laissé l'année précedente, ayent jetté trois fortes branches, & qu'il en ait cru quelques-unes en pied. Comme il faut que je parvienne à faire une tige à mon sep, au lieu que dans une vigne basse, je me servirois de la plus belle des trois branches pour être taillée; icy je n'envisage que celle du milieu, que je taille encore à trois yeux, & coupe la plus belle en moignon, & ravalle la plus haute jusqu'à celle qui reste, & emporte entierement toutes les autres qui sont venuës en pied.

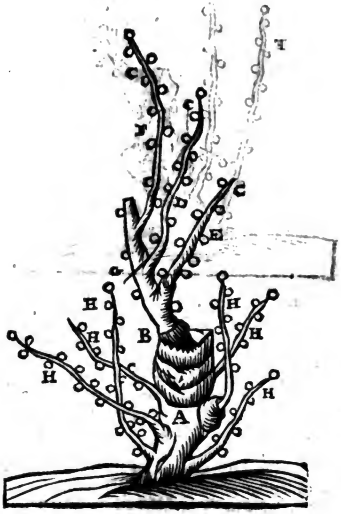
Mais si au contraire ces trois bourgeons n'ont donné que de chetifs jets, & que la nature en ait produit deux autres en pied qui soient plus beaux, cette production me fait penser tout autrement à l'égard de la taille que je dois y faire; & pour lors apprehendant que par quelque cas que je ne sçaurois encore prévoir, la séve n'ait dessein d'abandonner la tête de ce sep, à cause de la voye extraordinaire que je luy vois prendre, pour le traiter encore avec douceur, je trouve à propos de ravaller les deux plus hautes branches sur la plus basse, que je taille à deux yeux seulement; & à l'égard des deux qui sont en pied, j'en ôte une tout-à-fait, & fais un courson de l'autre.

EXEM-

Digitized by Google

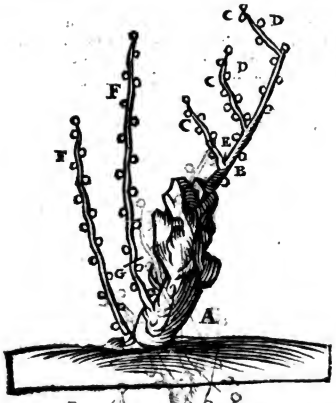
EXEMPLES, *des deux explications cy-deſſus.*

A. Sep de vigne. B. Branche de la taille précedente. C. Trois belles branches venuës des trois bourgeons laiſſez. D. Branche qu'il faut laiſſer. E. Branche qu'on doit couper en moignon. F. Branche qu'on doit ravaller ſur celle du milieu. G. Endroit oú il la faut couper. H. Branches du pied qui doivent être coupées en moignon ſuppoſé qu'on ne les ait pas ébourgeonnées.



Digitized by Google

A. Sep. B. Branche taillée précedente. C. Trois chétives branches venües des yeux qu'on a laiſſez. D. Deux branches qu'il faut ravaller ſur la derniere. E. Endroit où il les faut couper. F. Deux petites branches fortes venües en pied: on en ôte une entierement, & l'autre qu'on taille en courſon. G. Courſon.



Raiſon des deux tailles précedentes.

A l'égard de la premiere, ſi je garde la branche du milieu pour être taillée, je dis que c'eſt qu'étant néceſſaire petit-à-petit de faire prendre à mon ſep une tige d'une hauteur convenable à celle qu'il faut qu'ait une vigne moyenne pour être miſe ſur perche, je ne pouuois mieux operer qu'en choiſiſſant cette branche, d'autant que ſi je taillois celle d'en-bas, je ne parviendrois pas ſi bien à mon but; ainſi que celle d'en-haut, qui laiſſeroit d'abord trop grand eſpace entre elle & le vieux bois: mais il faut prendre garde de ne faire cette obſervation de la branche du milieu, que cette fois ſeulement, en ſuivant les autres années les productions plus ou moins belles de la nature: & lorſque je ravalle cette plus haute ſur celle du milieu, c'eſt afin que les yeux que je laiſſe ſur la branche taillée en jettent de plus beau bois; & ſi je coupe toutes les branches qui ſont en pied, c'eſt que je n'ay nulle raiſon qui m'oblige d'en garder aucune.

La ſeconde taille demande plus de raiſonnement: car où la nature n'agit pas dans ſon ordre, c'eſt toûjours un embarras, ou pour un jardinier qui taille, ou pour un vigneron qui fait le même ouvrage; & c'eſt à eux pour lors de deviner, pour ainſi dire, ce que cette même nature doit operer l'année d'aprés dans le ſujet qu'ils taillent; ou du moins, ſur ce qu'ils en peuvent préjuger, courir par des voyes ſures, au-devant d'un inconvénient qu'ils craignent, & qui peut-être ne leur arrivera pas.

En taillant le ſep qui a médiocrement jetté ſur ſa tête, mais plus fortement en pied; je dis, ſi je traite cette tête regulierement, c'eſt-à-dire, ſi au lieu d'un courſon, j'y fais une branche à quatre yeux, cette branche étant naturellement foible, m'o-

Digitized by Google

m'obligera, pour luy donner de la nourriture, d'ôter toutes celles du pied qui sont fortes: mais craignant que la nature ne me joüe d'un tour, en voyant déja quelques apparences, je change de sentiment & aime mieux, par un peu de pitié que que j'ay de la tête de ce sep, n'y laisser qu'un courson, & en faire de même de celles d'en-bas; disant pour mes raisons, en taillant ainsi la tête de ce sep; pour peu que la nature change de caprice, & qu'elle veüille faire prendre à la séve son cours naturel, il ne se peut que de ces deux bourgeons que j'ay seulement laissez sur le sep, il n'en sorte deux branches mieux nourries que si j'y en avois laissé trois ou quatre; ce qu'en taillant je n'aurois pu raisonnablement faire, à cause de la foiblesse des branches qui y étoient venües: mais si cette même nature suit le mauvais train qu'elle a commencé de prendre, & qu'au lieu de favoriser le corps du sep, elle l'abandonne pour se donner toute à cette branche qui est venüe en pied, toutes mes précautions à l'égard de la branche de dessus auront été inutiles; car l'année suivante qu'elle aura été taillée à deux yeux, si elle ne fait encore chose qui vaille, & qu'aucontraire le courson que j'ay laissé en pied produise merveilles, pour lors il me faudra être tout-à-fait inexorable pour le corps de ce sep, en le ravallant entierement prés de la branche qui est en pied & qui promet beaucoup.

De là je juge donc qu'en me méfiant pour lors de la nature, j'ay eu raison de ne laisser qu'un courson sur la tête de mon sep, pour les raisons que j'en viens de dire; & qu'ayant agi prudemment d'avoir laissé en bas un autre courson, comme un secours en cas de nécessité, il me vient alors fort à propos pour occuper la place de ce sep, que je suis obligé de retrancher, & laquelle seroit à présent plus vuide si je n'avois sçu y prévoir: voila donc les raisons de ces deux tailles que j'ay bien voulu donner au Lecteur, pour l'avertir qu'il ne faut jamais tailler quelque sujet que ce soit, qu'on ne soit prêt de dire pourqoy on le taille de telle ou de telle maniere.

Jamais on ne doit laisser qu'une seule branche sur la tête d'un sep de vigne moyenne, quelque vigoureuse qu'elle puisse être; mais se conformant à sa force ou à sa foiblesse, il est loisible de tailler cette branche laissée plus ou moins longue, c'est-à-dire depuis deux jusqu'à quatre, & même six bourgeons.

Toutes branches qu'on aura laissées en pied en ebourgeonnant, ou par mégarde, ou manque de soins, seront toutes retranchées, comme inutiles; à moins qu'exprés dans le bon gouvernement, on n'en ait laissé une belle pour en faire un courson à la prochaine taille, le Vigneron craignant sur les apparences qu'il luy en donne, que son maître sep ne perisse bien-tôt.

Tout courson laissé à propos en pied est toûjours nécessaire, & fait voir que celuy qui gouverne la vigne est habile en son Métier.

Lorsqu'une vigne ne promet plus chose qui vaille, soit pour avoir été trop négligée, soit à cause de sa vieillesse, on peut la recouper toute entiere, pour luy faire jetter de nouveau bois; cette operation à l'extremité réüssit quelquefois, & non pas toûjours, mais mieux en terres fortes qu'en terres de sables, moins dans les pierreuses que dans pas une autre; c'est pourquoy lorsque cet inconvénient y arrive, c'est plutôt fait d'arracher cette vigne que de la couper en pied.

De la Vigne basse.

La difference qu'il y a entre la taille de la vigne moyenne & de la vigne basse, n'est pas grande, puisque je trouve qu'elle ne regarde seulement que la tige qui est plus haute dans les vignes de la premiere espece que dans celles de la seconde; car je vois la vigne basse sujette à l'ebourgeonnement tout comme la vigne moyenne; les courſons en cas de besoin ne luy sont pas moins nécessaires, la tige, quoyque basse, n'étant moins sujette à manque, que celle de la vigne cy-dessus; & enfin, la nature

ne la traitant pas des années ny plus ny moins favorablement que les autres vignes, elle n'eſt pas moins ſujette, par rapport à ſa production, à donner à penſer à celuy qui la gouverne, pour ſçavoir de quelle maniere il la doit tailler.

Cela étant, & les principes de la taille de la vigne moyenne étant, à la reſerve de la tige, pareils à ceux de la vigne baſſe; il eſt hors de propos que je m'y étende davantage, puiſque je ne pourrois répeter que ce que j'ay dit. Continuons le travail qu'on doit donner aux vignes qui pouſſent leur troiſiéme feüille.

Aprés qu'on a taillé les vignes, le premier ſoin qu'on doit prendre, eſt inceſſamment de voir à cet âge s'il y a quelque ſep qui demande quelque échalas pour le ſoutenir, & ſi on le juge à propos on luy en donnera. Je fais cette remarque pour la ſeconde & la troiſiéme eſpece de vigne ſeulement; car pour la vigne haute, elle a ſon eſpalier tout prêt pour y être attachée en cas de beſoin.

Cela fait, on donne le premier labour à toutes les vignes; je me ſuis expliqué ſur ces labours au commencement du traité de la Vigne Chapitre XXXIII. on peut voir ce que j'en ay dit.

AVERTISEMENT.

Avant de tailler les vignes dans la troiſiéme année qu'elles pouſſent aprés avoir été plantées, il faut conſiderer ſi elles n'ont point jetté du bois aſſez vigoureux pour faire des provins, au cas qu'il en ſoit néceſſaire pour garnir quelque place, que quelque ſep auroit laiſſé vuide pour avoir manqué de venir; & pour lors, ſi cela eſt, il ne faut pas oublier de provigner des ſeps autant qu'il en ſera de beſoin, & que leur bois le permettra, afin de garnir ces places qui coûtent autant de peine à labourer vuides, comme s'il y avoit quelque choſe qui les remplit: mais au contraire, ſi la vigne eſt bien garnie, & qu'on n'ait point beſoin de provins, on la taillera comme j'ay dit; on donnera des échalas aux ſeps qui en demanderont, & puis on les labourera juſqu'à quatre & cinq fois cette année, ſi on le juge néceſſaire.

Aprés la taille & quelques labours donnez, vient enſuite l'ébourgeonnement, qu'on fait aux vignes comme j'ay dit dans le petit traité que j'en ay fait, page 201. mais comme en ce temps-là la vigne a dû avoir pouſſé de belles & longues branches par les bourgeons qu'on luy a laiſſez à cette intention, il faut pour lors au pied de chaque ſep planter un échalas pour y attacher ces branches nouvelles venuës, & les empêcher par ce moyen de ramper à terre, dans lequel état elles n'ont point du tout bonne grace, & ne ſçauroient donner de l'air pour meurir à quelques raiſins par-cy par-là qu'elles peuvent avoir produits; & enfin, aprés cet ébourgeonnement on continuë à la vigne les labours juſqu'au mois de Septembre, où l'on recueille ce qu'elle a donné de raiſins, ſuppoſé qu'il ſoit dans ce temps parvenu à ſa juſte maturité.

Aprés que les Vendanges ſont faites, il eſt des païs où l'on donne un labour aux vignes, ce qu'on appelle rueller; mais ce labour n'eſt propre qu'à celles qui ſont plantées par alignemens, & ne ſe pratique que dans les terres médiocrement fortes, ou ſablonneuſes; car dans les terres pierreuſes, & qui ſont trop légeres, il eſt dangereux d'en venir à ce travail, qui demandant une profondeur raiſonnable de terre pour être parfait & profitable à la vigne, n'en trouve qu'une médiocre, & qui pour peu qu'elle ſoit remuée de cette maniere, ne peut qu'elle ne cauſe beaucoup de préjudice aux racines de la vigne, de deſſus leſquelles on l'ôte: & ſi au mois de Novembre on voit que le bois ſoit bien aouſté, ou coudré comme on dit à Auxerre, & qu'il ſoit d'une belle venuë, on pourra dés-lors commencer de faire des provins, ſi l'on juge en avoir beſoin.

On remarquera néanmoins que dans toutes ſortes de ſables, & dans les terres qui ſont

ſont humides, les provins reüſſiſſent mieux lorſqu'on les fait au mois de Mars, que lorſqu'ils ſont faits avant l'Hyver.

Des Provins, & de la maniere de les faire.

Les provins (proprement parlant) ſont des branches de vigne miſes en terre pour y prendre racine, & à intention de remplir des places reſtées vuides, ou par la mort de quelques ſeps voiſins, ou par le retranchement qu'on fait de certains qui étoient auſſi tout proches, & dont l'eſpece n'a pas été jugée digne d'être conſervée: & pour reüſſir à provigner la vigne, deux choſes ſont eſſentielles; premierement, la bonne eſpece de raiſin & le beau bois, ſans quoy il vaut autant laiſſer des places vuides, que de ſe ſervir pour les remplir d'un ſep qui n'auroit pas ces deux avantages, ou qui manqueroit ſeulement de l'un ou de l'autre.

Aprés le choix fait d'un ſep tel qu'il eſt à ſouhaiter, on l'épluche de toutes les branches chifonnes qui ont pû y croître, & des vrilles qui y viennent ordinairement; puis faiſant une foſſe en quarré, à commencer tout prés le ſep qu'on veut provigner, plus ou moins longue que le permettent les branches de la vigne, ou qu'on veut que cette foſſe s'étende (eu égard toujours à la longueur des branches) juſqu'au bout, & à la largeur du vuide qui eſt à remplir: & cette foſſe étant creuſée d'un pied & demy environ dans terre, on ébranle tout doucement le ſep, en le mettant du côté de la foſſe où il faut qu'il ſoit couché avec ſes branches; & enfin, aprés pluſieurs ſecouſſes, lorſque ſans endommager ſes racines on eſt parvenu au point de l'étendre dans cette foſſe, ce qui ne ſe fait pas ſans quelque torture de la part du ſep qu'on courbe malgré luy, à cauſe qu'il tient toûjours à ſes racines, l'ayant couché où on veut qu'il ſoit, ſi c'eſt une vigne moyenne on range dans cette foſſe tellement les branches de ſep qu'elles regardent toûjours à droite ligne les ſeps qui ſont au deſſous & au-deſſus d'elles; puis étant placées ainſi, ſoit en les ayant courbées pour les forcer de venir où on les déſire, ſoit en les y ayant miſes comme d'elles-mêmes, on remplit le trou où elles ſont de la ſuperficie de la terre, en telle ſorte que ces branches pour y prendre plus facilement racine ne s'éventent point.

Cela fait, on taille l'extrémité des branches à deux yeux au-deſſus de la terre, puis on les laiſſe là juſqu'à ce qu'il plaiſe au Ciel qu'ils pouſſent.

Tel ouvrage n'eſt pas celuy d'un apprenty Vigneron, puiſque même les plus habiles tombent quelquefois dans l'inconvénient de perdre entierement leur ſep, quelque précaution dont ils ayent uſé en faiſant cette operation.

Du temps de faire les Provins.

Qu'on ne s'attende point dans ce travail, ainſi que dans tous autres de la vigne, que j'aille aſſujettir un Vigneron à la Lune; non, & tout l'avis, que j'ay à luy donner, eſt premierement, qu'il faut qu'il obſerve que dans les terres fortes, terres légeres ou pierreuſes, les provins s'y peuvent faire depuis le mois de Novembre juſqu'au mois de May; & dans les terres de ſables humides, ils y réüſſiſſent mieux lorſqu'on ne les fait qu'au commencement du Printemps juſqu'à la fin de May auſſi: & en ſecond lieu, que lorſque le temps eſt beau, il fait toûjours bon s'exercer à un tel ouvrage.

Travail de la quatriéme année.

Il eſt inutile, ſi l'on ne veut, d'attendre le mois de Mars pour tailler les vignes lorſqu'elles ſont à leur quatriéme feüille, puiſqu'on le peut faire ſans danger dés devant l'Hyver. Quelques-uns peu inſtruits dans l'Agriculture diront peut être que c'eſt trop avancer de ma part que de répondre que pareille taille ſe puiſſe ſans pe-

Digitized by Google

peril pratiquer avant l'Hyver, puiſque, pourſuivront-ils, l'experience nous fait voir bien des années que les vignes gelent, & qu'ainſi n'y ayant plus ſur le ſep qu'une branche, quand toutes les autres en ſont ôtées, on court riſque lorſque ce malheur arrive, de n'en plus avoir tout-à-fait; au lieu que ſi on avoit attendu aprés l'Hyver à tailler la vigne, dans le grand nombre de branches qui ſeroient ſur la tête du ſep, peut-être n'auroit-on pas été ſi malheureux qu'il n'en eût échapé quelqu'une du naufrage.

Cette raiſon, quelque bonne qu'elle puiſſe paroître, n'eſt cependant que ſpecieuſe: car par la même experience qu'ils objectent, & dont je me veux ſervir pour détruire leur erreur, je voudrois bien leur demander, lorſqu'on taille une vigne, quel bois on a coutume de choiſir deſſus, & ſi ce n'eſt pas toûjours le plus gros; & qu'ainſi, ſi ce plus gros eſt ſuſceptible de gelée, comment à plus forte raiſon ne le ſera pas le plus petit? Me repartiront-ils encore que cette même experience dont nous venons de parler, leur a fait voir ſur un ſep de vigne des plus groſſes branches détruites par la gelée, tandis que les petites s'en étoient garenties? On peut leur répondre à cela, que ce qu'ils diſent eſt faux, & que toutes les fois que le facheux inconvénient de la trop forte gelée eſt ſurvenu aux vignes, ſi par quelque bonheur inconnu il s'eſt échapé quelque branche de ce malheur, ce n'a toûjours été que des plus groſſes. Et pour confirmer ce que je dis, je n'en veux appeller à temoins que les Vignerons, qui s'attachant le plus ſoigneuſement à leur métier, confeſſeront, ſur les obſervations exactes qu'ils en auront faites, que la propoſition que j'avance eſt purement vraye, & que par conſéquent il eſt indifferent qu'on taille devant ou aprés l'Hyver.

Mais voicy bien d'autres viſions, & auſquelles la plûpart de ceux qui ont des vignes s'abandonnent; combien voit-on de gens qui par une ſcrupuleuſe & ſotte obſervation, pour bien de l'argent, ne voudroient pas qu'on taillât leur vigne avant la ſemaine Sainte, mais ſur tout le Vendredy, qui, diſent-ils, porte bonheur pour tout ce qu'on taille; de maniere qu'en taillant ces jours-là en vuë d'avoir bien du raiſin, les vignes qui le ſont ne manquent point d'en donner à point nommé; comme ſi par un profond reſpect qu'elles rendent à ces jours qu'on leur a fait cette operation ces jours-là mêmes les faiſoient ſeconder nos intentions, au lieu que les autres qui ne le ſont pas ne viennent qu'à rebours? Quelles chimeres! Et qu'arrive-t-il de là? que les Vignerons plus raiſonnables en cela que les Bourgeois, choiſiſſent pour eux tous les plus beaux jours qui viennent avant cette ſemaine; je ne dis rien qui ne ſoit vray: & prévenus qu'ils ſont de la folie de ces Meſſieurs, qui ne voudroient pas la plûpart qu'on touchât à leurs vignes avant ce temps, qui quelquefois eſt beaucoup pluvieux, ces Vignerons plus ruſez qu'eux, & profitans de l'occaſion lorſqu'enfin cette heureux temps eſt arrivé, ſe tiennent plus fiers qu'un Ecoſſois; & ſe faiſant dire, combien? ſçavent ainſi attraper leur argent, en gagnant un tiers plus qu'ils ne feroient ſi l'on s'abandonnoit en fait de taille à ce que la nature demande de nous en pareille occaſion, qui eſt que quand on le peut faire, & qu'il y fait beau, il y fait toujours bon.

Autre erreur populaire encore, qui veut que tout vendredy porte décours; quelle ſottiſe! & juſques à quand les eſprits (j'entends ceûx qui y ajoûtent foy) ſe laiſſeront-ils prévenir de cet abus! auſſi bien que de celuy de croire que toute vigne qui n'eſt pas taillée en décours ne réüſſit point à donner bien tôt du fruit? Sçait-on bien comme telle erreur s'appelle dans l'eſprit de ceux qui malgré les lumieres qu'ils ont, & qui les en deſabuſeroient tout-à-fait s'ils les vouloient conſulter; ſçait-on bien, dis-je, comme telle erreur ſe nomme, aveuglement, & opiniâtreté: & dans ceux de qui le génie va tout comme il plaît à la nature, pure ſimplicité, pour ne pas dire bêtiſe.

Qu'on ſe défaſſe donc de cette prévention, que tout ce qu'il y a d'habiles gens en

Digitized by Google

en fait d'Agriculture, condamnent comme erronnée, tant pour la choſe en ſoy, que pour le raiſonnement qu'on en peut faire: à l'égard de la choſe, que ce n'eſt qu'un vieux dire de bonnes gens, qui croyant montrer par là qu'ils ſçavent quelque choſe, n'ont fait voir que leur ignorance: & quant au raiſonnement, que c'eſt une chimere de croire que l'influence particuliere d'un quartier de Lune puiſſe agir ſur les plantes differemment d'un autre.

Enfin les vignes étant taillées, elles ont pour lors aſſez de grand bois pour faire qu'à chacun de leur ſep on donne un échalas auquel on les lie. Ce travail ne regarde que les vignes moyennes & baſſes; car pour les hautes, elles ont (comme j'ay déja dit) leur paliſſade à laquelle on les attache; & la maniere de ficher ces échalas en terre conſiſte dans la vigne moyenne, de les placer au pied de chaque ſep en ligne la plus droite qu'on peut; au lieu que dans les vignes baſſes, on les fiche où les ſeps ſe trouvent, & qui ſont pour l'ordinaire plantez ſans aucun ordre.

Cela fait, on leur donne le premier labour, qu'en des païs on appelle houër, & en d'autres fombrer. Le ſecond ſe fait enſuite, qu'on nomme par tout biner: & le troiſiéme, qui ſe dit tiercer aux environs de Paris, & rebiner dans l'Auxerrois, n'eſt point en ſuite oublié d'être fait, aprés quoy on l'ébourgeonne.

Avant le ſecond labour, qui eſt environ le mois de May, la vigne a aſſez pouſſé pour qu'on attache ſes jeunes jets aux échalas, pour trois raiſons; la premiere, pour prévenir les degâts qu'y pourroient apporter les grands vents; la ſeconde, pour donner de l'air au fruit que les vignes commencent pour lors de produire; & la troiſiéme, pour faire en ſorte qu'on puiſſe plus facilement y donner les labours. Cette façon ſe dit aux environs de Paris lier la jeune vigne, & à Auxerre écouler la vigne.

Quelque temps aprés ce travail, on la bine, puis on la tierce, aprés on rogne les vignes, ce qu'en bons termes d'Agriculture on appelle pincer: cet ouvrage n'eſt point difficile à faire, puiſqu'il n'y a qu'à rogner par le bout les branches nouvelles de la vigne; & il eſt pourtant néceſſaire, en ce qu'empêchant que la ſéve ne ſe diſſipe inutilement, il fait en ſorte qu'elle ne s'employe qu'à nourrir le bois & le fruit, qui eſt l'objet principal pour lequel on travaille tant à la vigne.

On continüe aprés cela à donner les autres labours, enſuite dequoy vient le fruit qu'on vendange; en quoy conſiſte toute l'eſperance des peines qu'on a priſes pendant toute l'année aprés les vignes, & tout le dédommagement de la dépenſe qu'on y a faite.

CHAPITRE XXXIX.

De ce qu'il faut faire aux vignes la cinquiéme année, qui eſt celle qui commence d'être leur année de rapport; & de la difference qu'il y a entre la vigne moyenne & la vigne baſſe.

TOutes vignes à cet âge, haute, moyenne, & baſſe, ſeront pendant l'Hyver provignées comme j'ay dit en cas de néceſſité.

On ne négligera point de les tailler depuis le mois de Novembre juſqu'au mois de Mars, ſans craindre pour cela aucun danger; & on s'acquittera de ce travail toutes-fois & quantes qu'il ſera beau, ſans aucune obſervation de Lune; & aprés cela on garnira les vignes d'échalas, pour enſuite y lier les branches taillées, ce qu'on appelle à Auxerre baiſſer la vigne.

On met cette année les vignes moyennes en perches, afin de leur donner la figure qui leur convient.

On commencera cette année de leur regler leurs labours, plus aux unes qu'aux autres, & suivant (comme j'ay dit) la nature des terres où elles sont plantées.

On n'oubliera point d'attacher aux échalas dans le temps les branches nouvellement venües, ainsi que de les rogner lorsqu'on jugera qu'il sera à propos. Et enfin on vendangera quand la saison le permettra.

De quelques termes dont on se sert en gouvernant la Vigne.

Baisser une vigne, est dit plus proprement, que de dire simplement lier la vigne taillée à l'échalas, à cause qu'en effet on baisse ces branches lorsqu'on les veut attacher. La mettre en perche, c'est attacher aux échalas des perches mises de travers, à la hauteur d'un pied, à laquelle on détermine celle qu'on veut donner à la tige des seps.

Garnir les vignes d'échalas, est dit paisseler, du mot de paisseau, qui est un terme synonime à échalas, qui est bon François: Ce qui fait que ce mot peut fort bien être admis en terme de vigne.

Pour écouler, qui veut dire lier aux paisseaux les branches encore nouvelles venuës, je le laisse dans la bouche de ceux qui aux environs d'Auxerre s'en voudront servir; car n'en voyant aucune étimologie, je n'ay garde de l'autoriser.

Sombrer, pour dire donner le premier labour, n'aura gueres plus de bonheur, étant un mot dont on ignore aussi l'origine: hoüer est mieux dit, à cause du mot de hoüe qui est un instrument avec lequel on a coutume de labourer la terre aux environs de Paris, & qui est un bon mot François.

Essoumasser, pour dire ébourgeonner, est un mot qui fait peur, & qu'il seroit à souhaitter qu'on ne mît jamais en usage.

Biner est fort bien dit, tiercer tout de même, & rebiner, qui signifie la même chose que tiercer, & peut passer.

De la difference qu'il y a entre les Vignes moyennes, & les Vignes basses.

Comme j'ay déja parlé de la figure qui convenoit aux hautes vignes, que j'ay dit devoir paroître ou en espalier, ou en berceau, je juge qu'il n'est pas nécessaire que j'en dise rien icy, où il est plus expedient que je fasse voir la difference qu'il y a entre une vigne moyenne, & une vigne basse.

Il me souvient que j'ay déja dit que la premiere se plantoit par alignemens, & l'autre en confusion; que la tige de l'une étoit plus haute que celle de l'autre, & qu'au reste, à peu de difference prés, la culture étoit toute semblable.

Mais comme tout cela ne me semble pas donner une idée assez forte pour faire concevoir ce que c'est que l'une & l'autre vigne, j'ay été bien-aise d'en donner même les figures, afin que ne laissant rien à souhaitter à ceux qui me feront l'honneur de lire cet ouvrage, ces mêmes personnes-là trouvent dequoy pleinement s'y satisfaire.

Figure

Digitized by Google

Figure de la Vigne moyenne.

Pluſieurs ſeps, mis en perche & baiſſez.

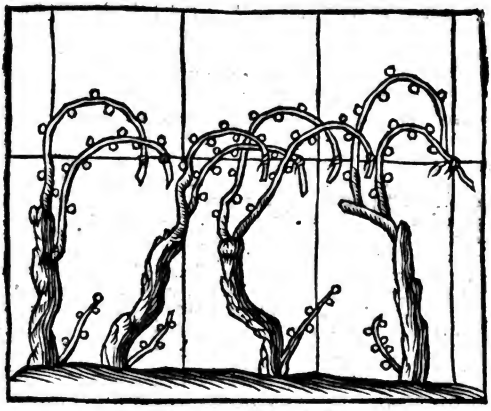
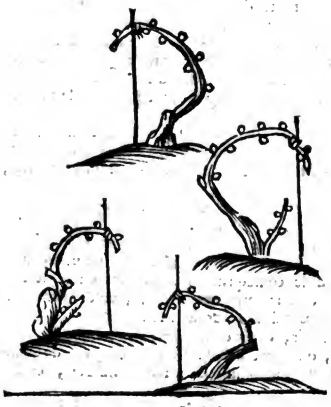


Figure de la Vigne baſſe.

Pluſieurs ſeps plantez en confuſion & baiſſés.



Digitized by Google

CHAPITRE XL.

Des Marcottes, & de la Greffe de la Vigne.

IL faut obſerver qu'à l'égard des vignes baſſes, la coutume eſt de les garnir, non-ſeulement de provins, mais encore de marcottes; & cela ſe fait avec d'autant plus de facilité, qu'elles ont la tige baſſe, ce qui ne ſçauroit ſe pratiquer à l'égard des vignes moyennes qui l'ont plus haute.

Des Marcottes des Vignes & de la maniere de les faire.

L'élevation de la vigne par marcottes eſt aſſez heureuſe & fort facile à pratiquer, puiſqu'on a la commodité de coucher quelle branche on veut autour de chaque ſep. Je dis quelle branche on veut; car ordinairement, ſur chaque ſep on n'en marcotte qu'une, encore faut il qu'elle ſoit venüe outre la branche qui doit être taillée, & le courſon qu'on doit laiſſer, & qui eſt preferable à la marcotte, d'autant que ſouhaitant du fruit, & en ayant de tout trouvé en apparence, il eſt hors de raiſon d'en aller chercher ailleurs qui n'eſt pas ſi aſſuré.

Ces ſortes de marcottes ſe font donc en couchant la branche dans terre; mais de telle maniere qu'étant couchée ainſi, elle faſſe un dos-de-chat à trois yeux éloignez de l'origine de cette branche, & cela par une eſpece de ménage qu'on fait du bois, en l'obligeant en cet état de faire deux pieds de vignes, au lieu qu'il n'en produiroit qu'un ſi la marcotte étoit couchée tout de ſon long; obſervant auſſi pour réüſſir en cette operation, que directement ſur ce dos-de-chat il y ait un bourgeon, & que cette élevation de ce dos ſoit des deux côtez recouvertes de terre, & que l'extrémité de la branche qui paſſe au-delà de ce dos, ſorte de terre de deux yeux ſeulement.

De la greffe de la Vigne, & de la maniere de la faire.

Nous avons dit au traité des arbres, que la ſéve montoit entre le bois & l'écorce, & les preuves convaincantes que nous en avons ſont fondées ſur une infinité d'éxperiences; car il eſt certain que les greffes ne réüſſiſſent jamais, à moins qu'étant poſées dans leur ſujet, leur écorce ne ſe rapporte à celle de ce ſujet, d'une maniere que la ſéve qui monte du pied, puiſſe juſtement rencontrer dans ſon chemin le dedans de l'écorce de ces greffes, mais il n'en eſt pas de même à l'égard de la vigne.

La vigne ſe greffe ſans être aſſujettie à cette rencontre d'écorce; ce qui nous fait connoître que la ſéve eſt beaucoup plus abondante en elle que dans les arbres, & qu'il faut que ſon bois ſoit beaucoup plus poreux, puiſque cette ſéve y entre à travers, & ſe jette en ſi grande quantité dans toutes les parties, tant de la tige que des branches.

Elle ſe greffe en fente dans le milieu, & il n'y a qu'elle ſeule entre les plantes, ſur laquelle cette operation ſe faſſe ainſi.

On greffe un ſep de vigne, lorſque pouſſé par la curioſité d'avoir quelque eſpece de raiſin, on trouve un autre ſep en qui la ſéve eſt beaucoup abondante, & dont le raiſin eſt de peu de conſéquence; autrement on ſe ſert des moyens que nous avons dit ci-deſſus, pour perpetuer la vigne, ce dernier ne ſe pouvant pratiquer que ſur de vieux ſeps qui ne ſçauroient ſe replanter.

Pour donc y réüſſir, voicy comme on s'y comporte: ſur un ſep du raiſin que l'on veut greffer, on coupe une greffe de la longueur de quatre bons doigts, qu'on éguiſe par le bas en guiſe d'un coin à fendre du bois, en laiſſant de l'écorce des deux côtez.

Cela fait, on a ſon ſujet tout prêt, qui eſt le pied d'un ſep qu'on coupe pen-

pen-

pendiculairement entre deux terres, aprés l'avoir déchauſſé d'environ un demi-pied de profondeur, pour faire l'operation.

Le tout étant ainſi diſpoſé juſques-là, on fend à côté de la moëlle ce ſep avec une ſerpette, puis prenant un petit coin de bois ou d'autre matiere, on le met dans cette fente qu'on ouvre pour y faciliter l'entrée à la greffe qu'on poſe dedans environ un bon pouce, & ſans ſe mettre en peine, comme j'ay dit, de faire rencontrer l'écorce du ſujet avec celle de la greffe.

Aprés cela, on prend un oſier avec lequel on lie doucement le ſep, puis craînte que la greffe ne s'évente, on couvre d'argile ou d'autre terre préparée la tête de ce ſep, ſur laquelle on fait comme une eſpece de poupée; & enſuite rechauſſant le ſep entierement, on obſerve que la greffe ne ſorte de terre que de deux bourgeons ſeulement, dont celuy de l'extrémité d'en-haut ſera ſurpaſſée d'un bon doigt de bois, au-deſſus duquel ſera une taille faite en talus, du côté oppoſé à ce dernier bourgeon, pour les raiſons que nous en avons dites.

Cette eſpece de greffe ſe veut toûjours faire au Printemps, & par un beau jour aprés leſquelles précautions priſes elle reüſſit aſſez bien.

Diverſes Obſervations.

PREMIERE OBSERVATION.

A l'égard des jeunes plantes, l'année d'aprés qu'elles ont pouſſé, il faut obſerver qu'il eſt bon lorſque le mois d'Octobre eſt venu & que les feüilles des vignes ſont tombées, de les taupiner, c'eſt-à-dire, de faire à l'entour de chaque jet que chaque pied a produit, de petites buttes de terre en guiſe de celles que font les Taupes lorſqu'elles pouſſent, en telle ſorte que ces petites branches en ſoient toutes environnées juſqu'à un demi doigt prés de l'extrémité d'en-haut, pour demeurer en cet état juſqu'au mois de Mars, auquel temps on les découvre par un beau jour, en leur donnant le premier labour de l'année.

SECONDE OBSERVATION.

On obſervera pareillement, que telle maniere de butter les vignes ne ſe pratique que dans les terres légeres & pierreuſes, & dans celles qui ſont fortes, & non humides ni trop graſſes; car en ce cas il ſeroit, dangereux que cette trop grande humidité, loin de garentir ces jeunes branches des fortes gelées, ne les endommageât; ce qui ſeroit pour le maître à qui telles vignes appartiendroient un inconvénient fort fâcheux.

TROISIE'ME OBSERVATION.

Comme dans les climats où l'air eſt temperé, les vignes ne ſçauroient avoir trop de Soleil pour conduire leurs raiſins au point de perfection qu'on les demande, il ne faut jamais (pour tirer comme on dit d'un ſac deux moutures) y planter des arbres: l'experience ne nous fait que trop voir le dommage que leurs racines & leur ombre y apportent, pour s'opiniâtrer de le faire à ſon préjudice; & ce n'eſt qu'au Languedoc, à la Provence, & aux autres lieux regardez auſſi fortement du Soleil, à qui ſont dûs de tels avantages.

CHAPITRE XLI.

Sçavoir s'il eſt bon de fumer les vignes; & de la maniere de le faire, & de les terrer.

LEs ſentimens ſont divilez ſur cette matiere: les uns prétendent que c'eſt une erreur en fait de vignes, que de les fumer, alleguant pour raiſon, que n'en devant planter plutót pour avoir du bon vin, que pour en recueillir en quantité, on s'expoſe d'en diminuer le merite par les fumiers. Et les autres ſoutiennent au contraire, que la terre n'étant pas aſſez ſuffiſamment fournie de ſel pour nourrir tous les plants de vignes qu'elle contient, il eſt de néceſſité de la ſecourir par les engrais, qui ſont les veritables moyens de reparer les forces qu'elle épuiſe aprés ces végetaux; & que ſi pour luy trop bien faire, la vigne communique à ſon raiſin la mauvaiſe qualité du fumier, ce n'eſt qu'un défaut qui ſe fait ſentir ſi peu que rien les deux premieres années, ſur tout lorſqu'elles ſont chaudes, & qui ſe peut corriger, ſoit par la ſubſtance de la terre qui dominant celle du fumier la convertit toute en elle, ſoit par la fermentation & le boüillonnement qui ſe fait dans la cuve lorſque la vendange y eſt.

Pour moy je tiens pour ces derniers, & dis qu'il vaut mieux avoir des Vignes bien fumées (au hazard que le vin s'en reſſente un peu de temps) qui rapportent bien du vin, & qui par ce moyen durent longues années, que d'en avoir qui donnant peu de vin, & un peu plus ſûr du goût ſi vous voulez, ne croiſſent qu'en langueur, & periſſent en peu de temps: de plus, que'eſt-ce que ce goût? de trente perſonnes qui goûteront de ce vin, y en aura-t-il quatre qui en feront diſtinction? non; c'eſt pourquoy lorſqu'on juge que la vigne en a beſoin, il la faut fumer, mais avec prudence, & luy appliquer les fumiers qui conviennent le mieux à la terre où elle eſt plantée. J'ay aſſez diſcouru de cette matiere, on n'a qu'à la lire dans mon ſecond Livre, car je n'en diray icy rien de plus.

Etant donc d'avis qu'on fume les vignes, je dis que la coutume eſt de fumer les jeunes plantes lorſqu'elles ont trois ou quatre ans, & ce fumage ſe fait de deux façons; ſçavoir, par trous dans les terres qu'on ne ruelle pas; & dans celles qu'on ruelle, par rigoles longues qui ſe font au milieu des perchées, en tirant de côté & d'autre la terre contre les ſeps, ce qui fait les deux moitiez de la terre de la perchée relevée, & jointes enſemble en dos d'âne.

Par trous, en en creuſant un au pied de chaque ſep de la largeur environ d'un pied & demy, & de huit à dix pouces de profondeur ſeulement, dans leſquels on met du fumier, qu'on recouvre inceſſamment de terre.

Si je dis de ne creuſer ces trous que de huit à dix pouces de profondeur, c'eſt premierement crainte d'endommager les racines de la vigne, dont le génie eſt de les pouſſer la plus grande partie vers la ſuperficie de la terre; & en ſecond lieu, qu'étant toûjours à propos que le fumier ſoit mis vers la ſuperficie de ce qu'on veut amender, il ſuffit de cette profondeur, n'y ayant rien de plus certain que ce n'eſt point de la groſſe ſubſtance du fumier que dépend la fertilité d'une vigne, mais que c'eſt de ce ſel inviſible qui eſt contenu dans cette matiere, & qui ſe mêlant avec les eaux qui l'humectent, les ſuit par-tout où leur peſanteur les entraîne, & y opere ainſi les effets qu'on en attend.

Mais j'attends à cet endroit nos Experts lunatiques, qui ne vont pas manquer de demander en quel temps je prétends qu'on mette ce fumier: & ſi la curioſité les prend de le ſçavoir, je leur diray, que depuis le mois de Novembre juſqu'au mois

Digitized by Google

mois de Mars ce travail ſe peut pratiquer: mais quoy, point de Lune encore? non; & moins qu'à la taille des arbres ou de la vigne. Que c'eſt être inſupportable là-deſſus, me diront-ils! quoy ce fumier peut être indifferemment recouvert de terre, c'eſt-à-dire, ſoit qu'il y ait de la Lune, ſoit qu'il n'y en ait point, & enfin en quelque quadrature que ce ſoit? Oüy. Bon! répartiront-ils, nôtre experience nous ayant fait voir le contraire de ce que vous dites, il eſt impoſſible que vous nous puiſſiez faire quitter nôtre opinion. Tout doux, Meſſieurs, leur répondray-je; ſçavez-vous bien que cette prétenduë experience dont vous vous ſervez pour défendre vôtre cauſe, n'eſt qu'une pure viſion, & que n'ayant pour fondement aucun principe de la Phyſique qui la puiſſe faire paſſer pour telle que vous prétendez, vous vous expoſez à la raillerie de tous ceux qui ſçavent ce que c'eſt que la Philoſophie naturelle? C'eſt à vous, Eſprits qui avez aſſez de lumieres pour comprendre la propoſition que j'avance, c'eſt à vous, dis-je, à qui je parle; & non pas à ces gens qui ne ſuivant qu'une pratique fauſſe que leur ont laiſſé leurs peres, ont peine de s'en défaire, parce que les raiſons de cette ſcience erronnée ne ſçauroit tomber ſous leur intelligence; à vous, qui pouvant en découvrir les erreurs, n'êtes point à pardonner avec vôtre prétenduë experience, que vous n'oſez pas ſoutenir manque de bonnes raiſons, en montrant l'importance qu'il y a, non pas ſi vous voulez en mettant le fumier dans les trous, (car ce n'eſt pas ainſi que la plus-part de vous-autres viſionnaires l'entendent;) mais en les couvrant de terre: l'importance, dis-je, qu'il y a de ſçavoir en quel quartier de la Lune on eſt, afin que ce fumier qu'on employe produiſe dans la vigne les effets qu'on en eſpere; autrement que c'eſt inutilement qu'on s'en ſert. Oüy, & je le dis publiquement, au cas que vous puiſſiez faire voir qu'il ſoit abſolument néceſſaire d'une telle ou telle quadrature de Lune pour recouvrir du fumier avec un bon ou mauvais ſuccés, pour lors je ſuis tout prêt de retracter tout ce que je viens d'avancer, ce que je puis dire n'avoir point fait témerairement, mais avec beaucoup de certitude; aprés quoy ſe défiera qui voudra de cette ſotte opinion.

L'autre maniere de fumer les vignes que dans des trous, ſont les rigoles dont j'ay parlé, & dans leſquelles on jette le fumier à demy hottée, plus ou moins prés l'une de l'autre qu'on le juge à propos, & qu'on ne recouvre qu'à la fin du Printemps, où pour lors on a coutume de donner le premier labour aux vignes.

De la maniere de terrer les Vignes.

Terrer eſt un mot qui ſe dit en termes de vigne; il faut terrer cette vigne; il eſt à propos de terrer cette vigne, &c. Ce ſecours qu'on luy donne ne luy eſt pas moins utile que le fumier qu'on y applique, le motif de l'un n'étant point different de celuy de l'autre: car lorſqu'on terre les vignes, ce n'eſt qu'en vuë de rendre fertiles celles qui ne le ſont pas.

Il n'y a point de terre qui ne ſoit ſujette à s'épuiſer de ſels, ſi l'on n'a ſoin par quelque amendement de prévenir ce défaut, ou de le reparer lorſqu'il eſt arrivé: l'une en demande plus, & l'autre moins; & enfin laiſſant conduire le tout à vôtre prudence, ces terres qui contiennent les vignes, attendent de nous que nous leur donnions ce qu'elles nous demandent dans leur beſoin.

Ce ſurcroît de puiſſance qu'on fait acquerir aux vignes par le moyen des terres portées, augmente conſiderablement leurs productions, par le concours des ſels qui ſont dans ces ſortes de terres, & que l'air y réveille, les pénetrant plus aiſement par le grand remüement qu'on en fait, & en les purifiant des mauvaiſes qualitez qu'elles auroient pu avoir contractées, ce qui ſeroit cauſe que les ſels venant à ſe détacher pour ſe laiſſer aller où la peſanteur des humiditez les emportent, tomberoient ſur la racine de ces vignes, qui naturellement ſe portant à la ſuperfi-

cie

Digitized by Google

cie de la terre, vont chercher à vivre par-tout où elles peuvent trouver un aliment nouveau.

Aprés avoir montré comme la terre portée fertiliſe effectivement les vignes, il n'eſt plus queſtion que de dire comme il faut mettre cette terre dans chaque eſpece de vigne.

La haute vigne déja n'a pas beſoin de ce ſecours: car étant ordinairement miſe dans des Jardins où la terre eſt aſſez bonne d'elle-même, joint à ce que le Muſcat & autres raiſins de cette nature, qu'on y met, ſont d'un génie à ne jetter que trop, ſans qu'il ſoit néceſſaire d'une culture ſi extraordinaire, outre les labours; cette eſpece de vigne, dis-je, répondra aſſez à nos ſouhaits.

Pour la moyenne, ce tranſport de terre luy eſt extrémement néceſſaire, ſur tout lorſqu'on voit qu'elle ne donne plus que de chétives productions, & il ſe fait ainſi dans cette ſorte de vigne.

On prend d'un endroit deſtiné à amender les vignes, de la terre qui y eſt, qu'on porte dans des hottes plus ou moins grandes à un bout de la vigne, obſervant toûjours que c'eſt à celuy qui eſt le plus haut, où cette terre étant parvenüe, eſt jettée ſur la tête des perchées, comme on dit aux environs d'Auxerre.

On porte cette ſorte de terre au haut de la vigne, à cauſe qu'elle deſcend toûjours aſſez dans le bas, par le moyen des labours qu'on luy donne, ce qui l'y entraîne.

Lorſqu'on terre ces vignes, on ſe forme pluſieurs idées à cet effet; ou l'on n'y veut faire ſimplement que des têtes tout du long de l'extrémité de leur bout d'en-haut; ou bien on les ſouhaitte terrer tout le long des perchées.

Si ce ne ſont que des têtes, on ſe contente de faire porter de ces terres deſtinées au bout d'en-haut dont j'ay parlé, & commençant à faire une tête, on jette hottée de terre ſur hottée, juſqu'à ce qu'il y ait un pied & davantage de terre de hauteur, & douze pieds de longueur, le tout également haut; ce n'eſt pas ce qu'obſervent toûjours les Vignerons qui travaillent à forfait pour leurs Maîtres, auſquels le plus ſouvent ils en font paſſer un pour deux, faute de la part de ces Maîtres, ou de s'en rapporter trop à leur bonne-foy qui les trompe, ou de ne s'y pas connoître lorſqu'ils vont voir l'ouvrage que ces Vignerons ont marchandé de faire, & qui eſt fait à la verité, mais non pas ſuivant les clauſes du marché; car on ne porte guere de faux jugemens, lorſqu'on dit, tous Vignerons, tous fripons.

Si l'on ſouhaitte terrer les vignes tout du long des perchées, on obſervera que ſur le haut de chaqu'une, il ſuffit qu'il y ait une terre de la hauteur de terre que j'ay dit, mais ſeulement longue ainſi de quatre bons pieds; & que ce ſera aſſez pour le reſte, que la terre ſoit miſe le long de chaque perchée à l'épaiſſeur de quatre doigts. Une perchée étant terrée de cette maniere, on en recommence une autre, & en continuant ainſi juſqu'à ce que l'ouvrage ſoit fini. Pour les vignes ruellées, on jette la terre qu'on porte dans les rigoles, les hottées diſtantes l'une de l'autre autant qu'on le jugera à propos. Voila tout ce qui regarde la maniere de terrer les vignes moyennes; voyons à préſent celle qui concerne les baſſes.

A cauſe de la confuſion avec laquelle les vignes baſſes ſont plantées, je ne connois qu'une ſeule maniere de les terrer, qui eſt de jetter chaque hottée de terre au pied de chaque ſep, & cela fait bien; & le temps de pratiquer ce travail eſt depuis le mois de Septembre juſqu'au mois de Mars.

REMARQUES.

Il faut remarquer dans l'une & dans l'autre eſpece de vigne, que lorſqu'on a été obligé de faire des provins, & qu'il eſt queſtion la ſeconde année qu'ils ſont repris, de les terrer pour leur faire prendre des forces; il faut, dis-je, remarquer qu'on

Digitized by Google

qu'on peut les terrer ſeuls, & par trous, ſans qu'il ſoit beſoin pour cela d'attendre que la vigne où ils ſont demande qu'on la terre entierement.

Jamais on ne terrera une vigne délicate lorſqu'il y ſera tombé de la neige ; car cela eſt dangereux de la faire jaunir : pour les vignes des terres fortes, on le peut faire tant qu'on peut entrer dedans, & que les gelées permettent qu'on puiſſe arracher de la terre.

Toutes vignes qui ont été terrées, & où par conſéquent la terre a été miſe groſſierement, ſeront dés le prémier labour qu'on leur donnera, labourées à uny, & fort profondement.

Et enfin on remarquera, qu'en terrant quelque vigne que ce ſoit, plus on s'approche du bas, moins doit-on mettre les hottées de terre prés les unes des autres, à cauſe que cette terre deſcend toûjours.

Comme le temps auquel la vigne fleurit eſt fort dangereux pour les labours, il faut pour lors ſe donner bien de garde d'en faire, d'autant que la terre fraîchement remuée exhale beaucoup de vapeurs, qui, aux moindres fraîcheurs auſquelles cette ſaiſon eſt ſujette, s'arrêtant ſur les fleurs, les attendriſſent d'une telle maniere qu'il en perit la plus grande partie.

Autre eſpece de Vigne baſſe que la précedente.

Voicy une eſpece de vigne baſſe, dont la culture eſt beaucoup differente de celle dont nous venons de parler, & c'eſt à la Picardie qu'elle doit ſa méthode.

Pour la maniere de la planter d'abord, c'eſt bien la même choſe ; mais quant aux années ſuivantes qu'elle a pouſſé du bois aſſez long, cela eſt tout différent, & voicy en quoy.

Premiérement, c'eſt qu'il faut qu'on ſçache que la méthode des Vignerons Picards, eſt tous les ans de renouveller leurs vignes ; c'eſt-à-dire lorſque la ſaiſon vient de tailler les vignes, ils obſervent comme ailleurs le plus ou le moins de force qu'un ſep peut avoir, pour luy donner la taille conforme ; & ſans ſe mettre en peine de courſons, ils coupent leurs branches à cinq ou ſix yeux ; puis prenant tout le ſep encore jeune, ils vont le coucher dans une foſſe creuſe d'un pied, & font des provins autant qu'il y a de ſes branches, qu'ils recouvrent incontinent de terre, le faiſant de telle maniere que l'extrémité de ces provins en ſorte à trois ou quatre yeux, ſuivant, comme j'ay dit, le plus ou le moins de force que le ſep contient : un ſep ainſi provigné, ils paſſent à l'autre & en font la même choſe ; de cet autre à un autre encore, en telle ſorte que toute la piece de vigne n'eſt entierement que provins.

Pareil ouvrage, comme j'ay dit, ſe recommence tous les ans au printemps ; ſi bien que lorſqu'on a taillé, on ne ſçauroit en ce païs trouver aſſez de monde pour provigner, hommes, femmes, & garçons, tout s'en mêle ; & ce travail en ce païs, n'eſt un rien quant à la maniere d'être pratiqué ; au lieu qu'ailleurs, & ſur tout aux environs d'Auxerre, c'eſt où paroit l'habileté d'un Vigneron.

CHAPITRE XLII.

Des Vendanges, & du temps de les faire.

PEre de famille, qui que vous ſoyez, réjouiſſez-vous. Voicy les Vendanges qui viennent, l'Autonne va bien-tôt couronner vos peines, & vous dédommager de toute la dépenſe que vous avez faite à vos vignes pendant toute l'année ; il eſt plus d'un néceſſaire pour réuſſir à les faire : préparez vos cuves, & voyez ſi elles ſont en état de pouvoir contenir en ſureté la Vendange que vous y prétendez

mettre. Faites provision de tonneaux bien accommodez, & n'oubliez point pour cela de vous fournir de cercles & d'oziers. Vous avez besoin de tines, & d'un cuvier; que tout cela soit prêt de telle maniere, que le vin y puisse tenir sans se perdre: soignez que vôtre Pressoir soit en état, que rien n'y manque, afin que lors qu'il faudra qu'il presse vos raisins, il vous les rende secs & déchargez de toute leur liqueur; que vos celiers soient tenus proprement, & que vos caves vuides de toutes ordures soient prêtes à recevoir le vin que vous avez à y placer.

Du temps des Vendanges.

Les regles les plus certaines qu'on puisse établir pour faire vendange, est lorsque les raisins sont meurs, ce qui arrive quelquefois en Septembre, & quelquefois seulement en Octobre, & suivant les pais & les climats où les vignes sont situées; comme par exemple, les contrées qui approchent le plus du midy, donnent leurs raisins bien plûtôt en maturité, que celles qui sont voisines du Septentrion: & ainsi du reste.

Pour juger sûrement qu'un raisin est parvenu à sa juste maturité, nous avons d'abord besoin de l'œil, qui voyant qu'il a la couleur qui luy est naturelle, soit rouge, noire, ou blanche, fait dire que ce raisin est meur; & le goût en décide aussi, quand l'eau en est douce, & d'un sucre d'un fin relief.

Après que par ces marques que je viens de dire, on a connu la maturité parfaite du raisin, on se met en disposition de l'aller cueillir, & l'on choisit pour cet ouvrage, si le temps le permet, de beaux jours; mais si l'Autonme est si déreglé qu'il ne nous donne que de fréquentes humiditez, il ne faut pas pour cela laisser que de faire la recolte des raisins du mieux qu'on peut.

Il arrive quelquefois dans le temps des vendanges, quoy qu'elles soient belles, que le matin lorsqu'on est aux vignes, il s'éleve des brouillars épais, qui venant à tomber, humectent considerablement les raisins; pour lors, & attendant que le Soleil ait paru pour en secher toute cette eau, il vaut mieux permettre aux vendangeurs de danser, que de les obliger de vendanger: car cette grande humidité mêlée avec le raisin dans le tonneau, ne sçauroit que diminuer la bonté du vin.

La coûtume est dans des païs, de cueillir les raisins noirs separément d'avec les blancs, afin de faire le vin de même; & en d'autres on mêle & les uns & les autres: ou bien il se peut qu'en une piece de vigne on mêlera toute une année, & que dans une autre on fera une séparation de ces raisins; ou pour parler en terme barbare, & comme on dit aux environs d'Auxerre, on fera de la triange.

Ceux qui se piquent de sçavoir faire du bon vin, se donnent bien de garde de mêler les bons raisins avec ceux qui sont de peu de valeur, & ont toûjours soin de recommander qu'on en sépare les especes pour les mettre à part afin d'en faire du vin commun pour la boisson des domestiques.

Ils observent encore, sur tout dans les années de chaleur, lorsque les raisins qu'on cueille sont noirs la plûpart, & par conséquent destinez pour faire du vin rouge; ils observent, dis-je, si-tôt que les raisins hottée à hottée sont mis dans le tonneau qui est au pied de la vigne de les fouler, puis avec les mains d'en ôter le plus de grapes qu'ils peuvent. On ne sçauroit dire combien cette petite façon contribuë à la qualité du vin, qui doit un peu rester dans la cuve pour prendre couleur.

Chaque païs (dit l'ancien proverbe) chaque guise; dans l'un on foule la vendange dans les vaisseaux qu'on porte aux vignes avant que de la charier à la maison; & dans l'autre on en fait le transport sans l'écraser: & il est aussi d'autres endroits où l'une & l'autre méthode se pratiquent.

CHA-

Digitized by Google

CHAPITRE XLIII.

De la maniere de façonner les Vins, des differentes boiſſons, & des Rapez.

IL eſt vray qu'il y a des manieres de façonner les vins, qui contribuent beaucoup à les diſpoſer à prendre la perfection qu'il ont acquiſe, ſoit par la nature du terroir d'où ils ſortent, ſoit par la maturité à laquelle les raiſins d'où ils ont été exprimez, ſont parvenus. Mais de dire qu'en les façonnant comme il faut, ils ayent tous une égale bonté; non, car le plus ou le moins dépend des climats où les vignes ont leur ſituation.

On prefere un vin de Champagne à un vin de Beaune, & les vins de Beaune à ceux de Tonnerre; ainſi du reſte: & toute cette difference à cauſe des tels dont les terres qui contiennent ces ſortes de vignes, ſont remplies; leſquels ayant des dégrez plus ou moins de perfection, donnent aux raiſins ces qualitez differentes.

Cela n'empêche pas pour cela que bien d'autres vins, quoy qu'inégaux en bonté n'ayent chacun leurs charmes en particulier: & ſi ceux dont je viens de parler ont certain montant qui les fait eſtimer plus que les autres; les Chablis, & les fins vins des environs d'Auxerre ont auſſi leur relief. Collange eſt aſſez en renom, ſans qu'il ſoit beſoin d'établir d'avantage ſon merite; les vins des Côtes-chaudes, de la Palotte, de la Chenette, & des Pieds-de-rats, ne ſont que trop connus par leur ſéve, pour qu'on en veuille icy faire l'éloge; & enfin les Channans, les Clos de l'Abbaye de ſaint Germain ont juſques icy aſſez fait connoître leur ſaveur, pour faire que les Marchands s'empreſſent de les acheter: & ſi je ne parle qu'en paſſant des Vignobles qui ſont autour de Paris, c'eſt que tous les fins connoiſſeurs de vins avoüent, quoy qu'il y ait quelques côtes qui ſoient paſſables, que ceux dont je viens de faire le détail, ſont de beaucoup plus levez & mieux fournis.

Tous cantons ne rapportent pas du vin de même couleur: l'un en donne du rouge, l'autre du paillet, celuy-cy du gris, & celuy-là du blanc; ou bien telle côte pourroit en mélant tous les raiſins enſemble, produire du vin un peu rouge, qui en produit du blanc & du rouge tout-à-fait, lorſque les raiſins de ces deux eſpeces ſont téparez; ſi bien que la plûpart des manieres de donner les couleurs au vin dépendent ou de l'uſage du païs, ou de nôtre prudence à le faire de telle ou telle couleur, lorſque pour ſa bonté elle le juge à propos.

Quant à la maniere, en géneral, de faire le vin; tout le monde qui eſt en païs de vignobles, ſçait aſſez que lorſqu'il eſt queſtion de tirer le mouſt de la cuve où l'on a vuidé la vendange, on prend un grand panier d'ozier (qu'on appelle Couloir, en Bourgogne) qu'on met dans une eſpace de fontaine qu'on a faite avec un râteau de fer, à la moitié environ de la cuve; pour enſuite ce mouſt être porté ou directement dans les tonneaux avec égalité, ou dans une autre cuve, dans laquelle on porte tout ce vin, tant celuy qu'on tire de la premiere cuve, que celuy qui vient du preſſoir; & cette maxime eſt afin que toute la cuvée étant bien mêlée ainſi, on le puiſſe aprés mieux égaler, en l'entonnant dans les vaiſſeaux. En telle ſorte qu'un demy muid n'eſt ny plus ny moins fourni que l'autre: mais de cette méthode génerale, venons à des particulieres qu'il eſt bon de ſçavoir.

Du Vin rouge.

La plus grande partie de ceux qui ont des vignes & qui veulent faire du vin rouge, s'imaginent qu'il n'y a qu'à leur donner plus ou moins de ſéve qu'ils déſirent qu'ils ayent cette couleur, mais ils ſe trompent; l'experience nous ayant fait voir

jusqu'icy, qu'il y a bien d'autres précautions à prendre pour y réussir; c'est-à-dire pour luy donner cette rougeur au point qu'on la souhaite, sans rien diminuer de la grace que doit avoir le vin; & ce sont ces précautions qu'on prend, qui nous font dire tous les jours qu'il y a de la façon à faire du vin: d'où vient que nous voyons bien souvent des raisins d'un merite égal, crus dans des vignes de differens maîtres, situez dans un même terroir également bon, & favorisé pareillement des rayons du Soleil? d'où vient, dis je que ces raisins rendent du vin meilleur aux uns qu'aux autres, si ce n'est par la mauvaise façon qu'on luy a donné? Ainsi pour éviter de pareils inconvéniens, il faut premierement avoir égard aux années, qui étant plus ou moins chaudes, veulent que les vins qu'on veut rendre rouges, cuvent de même.

En second lieu, il faut considerer l'espece du vin, c'est-à-dire, s'il est fin ou grossier: s'il est fin, & par conséquent beaucoup plus rempli d'esprits qu'un autre qui a peu de corps, quatre ou cinq heures de cuve suffisent si nous voulons qu'il soit bien rouge; & c'est ainsi que se gouvernent les bons vins de Collange, & ceux qui sont aux environs, qui prendroient le goût de la grappe, si on les laissoit plus long-temps dans la cuve.

Si le vin est grossier, c'est-à-dire moins spiritueux & moins levé, on l'y laisse un jour entier; & encore au bout de ce temps, si l'on juge qu'il n'ait pas assez cuvé, on retardera encore à le mettre sur le pressoir; car ces sortes de vins n'acquierent leur merite que par le corps qu'ils prennent dans la cuve, n'ayant que très-peu de qualité d'ailleurs.

Mais soit à l'égard des vins rouges qui sont délicats, soit de ceux qui ne le sont point, il faut être soigneux lorsqu'ils sont dans la cuve, d'en ôter avec un râteau le plus de grappes qu'on peut, soit qu'on ait déja pris cette précaution dans les tonneaux, ou qu'on ait négligé de le faire; car ces grappes sont si dangereuses de faire perdre au vin la grace qui luy est nécessaire, qu'on ne sçauroit les y laisser toutes, sans que le vin ne tombe dans cet inconvénient.

Il y a des gens qui par une application particuliere à façonner du vin, sçavent, pour ainsi dire, le temps & l'heure qu'il est à propos de l'entonner, & cela par une certaine connoissance profonde qu'ils se sont acquise du point de couleur & de sève que ces vins doivent avoir, suivant les années ausquelles ce cas échet; secret important qu'il seroit besoin qu'eussent tous ceux qui se veulent mêler d'avoir des vignes, & qu'ils apprendroient aisément s'ils vouloient s'en donner la peine; secret qui empêcheroit, sur tout aux villages, qu'on ne bût des vins si mâtins.

Du Vin clair, & autrement Oeil de Perdrix.

Pour faire acquerir à ce vin le point de couleur qu'on luy demande, & pour le rendre bien excellent, suivant le païs où on le fait, il s'agit de le tirer de la cuve deux ou trois heures aprés qu'il a été vuidé, & le porter sur le pressoir.

Il y en a qui fort curieux d'avoir du vin de cette espece, & de belle couleur, apportent de la vigne les raisins sans les meurtrir, & les mettent tout d'un coup sur le pressoir; mais c'est lorsqu'ils jugent qu'il y a un peu trop de raisins noirs parmi les blancs.

Du Vin gris.

Les raisins propres à faire cette espece de vin, ne croissent ordinairement que dans les terres pierreuses, ou c'est là du moins qu'ils viennent meilleurs pour cela que dans d'autres terres; & quoy qu'il y ait des raisins noirs parmi beaucoup plus de blancs, cependant, le vin qui est bon quand il est bien fait, est toûjours tout gris comme un gris de perle: la maniere de le façonner, est qu'aprés que les raisins sont coupez, on ne sçauroit assez tôt les mettre sur le pressoir.

Du

Digitized by Google

Du Vin blanc.

Comme les vins blancs ſont fort ſujets à devenir jaunes lorſqu'ils ſont mal façonnez; on doit obſerver, pour qu'ils ne tombent point dans cet inconvénient, de ne les faire nullement cuver; les raiſins blancs, pour rendre du vin clair, ne voulant qu'entrer & reſſortir inceſſamment de la cuve pour être mis ſur le preſſoir, où le plus ſouvent on les décharge tout meurtris, venant directement de la vigne; ou bien on les y met ſans être écraſez.

OBSERVATION.

Lorſque je vois de ces avares qui craignant de perdre du vin, rempliſſent leurs tonneaux pour la premiere fois à un demi pied près du bondon, je les appelle des gâteurs de vin. Car empêchant en boüillant qu'il ne jette ſon écume par-deſſus ils luy ôtent les moyens de ſe purifier, & de s'éclaircir comme il faut. Ainſi pour éviter cette mauvaiſe façon, on obſervera pour cette premiere fois de remplir ces tonneaux, juſqu'à ce qu'au vin on touche aiſément du doigt ſoignant même pour cet effet de le remplir ſouvent.

Quand le vin a jetté ſa premiere fougue, & qu'on voit qu'aprés qu'on a rempli les tonneaux il ne dile plus mot, pour ainſi parler, on commence de le couvrir de feüilles de vignes, ſur leſquelles on met de petites pierres plattes ou des tuileaux, crainte qu'il ne s'y diſſipe trop d'eſprit; & on le laiſſe en cet état juſqu'à ce qu'on veüille le bondonner, ce qu'il faut toûjours faire le plutôt qu'il eſt poſſible.

Toute cuvée de vin, pour être dans les formes, doit avoir une égalité de couleur, & de bonté; ce qu'elle acquiert lorſqu'on a tout mêlé le vin dans une cuve avant de l'entonner, ou bien en mettant également dans chaque tonneau autant de vin ſortant de la cuve, que de celuy qui ſort du preſſoir.

Les habiles en l'art de faire du vin, & qui n'ignorent pas la groſſiereté dont eſt celuy du dernier preſſoirage, ſe donnent bien de garde de le mêler parmi d'autres; mais le mettant dans un tonneau à part, ils le deſtinent ou pour leur boire, s'il ſort d'un vin délicat; ou pour celuy des domeſtiques, s'il vient de raiſins qui ne puiſſent rendre que du vin commun.

On doit être ſoigneux de bondonner le vin le plutôt qu'on peut, car pendant qu'il eſt dans ſa chaleur, il eſt fort ſuſceptible d'évent; & de le tenir toûjours plein, crainte de cet inconvénient.

Qu'on ne ſuive jamais la méthode de ceux qui par un certain eſprit de ménage, & ayant dequoy ſe comporter mieux en cela, ne font que patrouiller leurs vendanges, en les faiſant tirer en longueur; car deux inconvéniens arrivent de ce tripotage: le premier, ſi c'eſt du vin rouge, qu'il eſt dangereux que la premiere vendange attendant l'autre, ne s'échauffe trop, & ne prenne le goût de grappe; & ſi c'eſt du blanc, qu'il ne jauniſſe: & le ſecond, ſoit vin blanc, ſoit vin rouge, que les meilleurs & les plus ſubtils eſprits ne s'en évaporent, gâtant par là leur vin, en interrompant à l'égard du vin rouge la fermentation qui s'en doit faire, & à l'égard du blanc en le forçant de prendre une couleur jaune qui ne luy convient pas: ils ſont cauſe que ces vins prennent un goût molaſſe qu'ils gardent toûjours, & qui les rend de beaucoup moins de valeur qu'ils ne ſeroient, ſi l'on avoit ſuivi une meilleure méthode à les faire.

Ces gens pour excuſer leur faute en cela, vous objectent que la vendange qu'on jette toûjours nouvellement dans la cuve, rafraichit celle qui y eſt depuis quelque temps; tel raiſonnement, à la vérité, eſt à pardonner à quelque bon païſan, ou à quelque bonne femme qui ont dequoy, & qui par-deſſus les autres animaux n'ayant ſeulement acquis du Ciel que la raiſon, s'abandonnent ſans reflexion aux ſeuls

Digitized by Google

mouvemens de la nature, c'eſt-à-dire que ſans approfondir les cauſes, ils ne s'attachent qu'à la matiere groſſiere, ce qui fait voir leur ſimplicité: mais à l'égard de ces gens qui (comme j'ay déja dit) par un eſprit de lezine plutôt que de ménage, tombent dans une telle faute; on ne ſçauroit que trop les en blâmer, puiſque croyant en cela épargner cinq ſols, ils en perdent vingt: & je n'excepte uniquement de ce défaut que ceux que l'indigence accable, & qui n'ayant pas le moyen d'agir autrement, ſont contraints de faire comme ils peuvent: défaut qui arrive ſur tout à la plûpart des Bourgeois de village, qui par une mauvaiſe coutume qu'ils tiennent de pere en fils, & dont ils ſeroient bien fâchez de ſe défaire, donnent toûjours à leurs vins cette façon contraire à leur bonté.

De la Piquette, autrement dit du demy Vin.

Comme les vins dont nous venons de parler, ne ſont ou que pour faire de l'argent, ou pour la bouche du pere de famille, qui a des domeſtiques qu'il faut abreuver à leurs repas, d'autre liqueur que de l'eau; la bonne Oeconomie veut qu'au temps de vendange on ſoit ſoigneux de faire d'une certaine boiſſon qu'on appelle piquette, autrement dit du demi vin. Et voicy comme on façonne cette liqueur.

Avant que d'ôter le mouſt de la cuve, il faut avoir fait proviſion d'eau, autant qu'on juge devoir faire de cette piquette, afin qu'auſſi-tôt le vin hors de cette cuve, on y jette cette eau incontinent, crainte que le marc reſtant ſans humeur, n'acquît quelque goût deſagreable qu'il ne manqueroit pas de communiquer à la liqueur dont on l'arroſeroit de nouveau.

L'aigreur eſt le défaut principal dans lequel il pourroit tomber, ſi l'on n'uſoit de diligence à y mettre de l'eau, autant ou peu qu'on ſouhaitera que la piquette ſoit plus ou moins bonne.

L'eau miſe ainſi, on la laiſſe dans la cuve pour y prendre couleur tant que les années plus ou moins chaudes le permettent; & lorſqu'on juge que la fermentation du vin qui reſte eſt ſuffiſamment faite avec l'eau, on tire tout le mouſt de cette cuve dont on remplit une autre cuve, puis ôtant le marc de celle où il eſt, on le porte ſur le preſſoir pour y être preſſé, & en exprimer la liqueur du vin qui eſt encore dans les grains, pour porter enſuite ce vin preſſoiré dans la cuve où l'on a jetté le mouſt; & le tout ainſi mêlé enſemble, eſt retiré pour être mis dans des tonneaux.

Autre Piquette.

Voicy une autre maniere de piquette, qui à la verité n'eſt pas ſi bonne que la premiere, mais dont on ſe ſert avec aſſez de ſuccés pour la boiſſon du commun; & il ne s'agit pour cela que de prendre un marc de raiſins bien rouges, & qui ait déja été mis ſur le preſſoir.

Il eſt vray, qu'on obſerve qu'au lieu de trois coupes qu'on devroit donner, on ne luy en donne que deux; puis l'ôtant fraîchement de deſſus le preſſoir, on le porte directement dans une cuve, dans laquelle on le ſépare l'un de l'autre le mieux qu'on peut; aprés quoy on l'abreuve d'eau autant que la prudence le juge à propos.

Cela pratiqué on le laiſſe cuver quatre ou cinq jours, pendant leſquels il ſe fait encore avec cette eau une fermentation du peu des eſprits de vin qui reſtent encore aux grappes, & qui communiquant à cette eau une qualité étrangere, luy fait acquerir la couleur qu'on luy ſouhaite.

Cette piquette, comme la précedente, eſt tirée de la cuve & miſe dans une autre; & quant au Marc qui reſte, on le porte auſſi ſur le preſſoir, où on luy donne

Digitized by Google

seulement une serre pour en exprimer toute l'humidité qu'il contient, & qui est toûjours plus substantielle que le mouſt qu'on ôte de la cuve: raiſon pour laquelle on ne le met point dans les tonneaux que le tout ne ſoit mis enſemble, afin de mieux égaler cette piquette, qui veut être bué inceſſamment.

Autre Piquette.

D'autres ſe contentent, pour faire de pareille liqueur, d'enfoncer dans des tonneaux, du marc qui ſoit bien rouge, juſqu'à un pied prés du bord, puis les rempliſſant entierement d'eau, les laiſſent en cet état un mois pour prendre couleur; puis au bout de ce temps, le bon païſan la met en perce, & en fait des roties.

Des Rapez.

On peut dire qu'un bon rapé eſt un treſor dans une maiſon, j'entends celuy qu'on fait ainſi avec des raiſins noirs.

Prenez un tonneau bien relié, dans le fond duquel vous mettrez un lit de ſarment de la hauteur de deux bons doigts; poſez l'un aprés l'autre ſur ce ſarment des raiſins tous entiers juſqu'au bondon; cela fait, recommencez un autre lit de ſarment, ſur lequel vous mettrez encore des raiſins comme j'ay dit, juſqu'à un pied prés de l'extrémité d'en-haut, où vous ferez encore un autre lit de ſarment; puis ſoignant de bien faire enfoncer ce tonneau, faites-le porter dans le lieu où vous voulez qu'il reſte, aprés l'avoir rempli d'un bon gros vin rouge à trois doigts prés du bord, pour luy donner la facilité de boüillir ſans qu'il s'en perde beaucoup: entretenez-le dans le commencement, de même que le vin; ſoignez qu'il ne s'évente point, & aprés il vous ſera d'une utilité trés-grande.

Autre Rapé.

Les rapez que voicy, ne ſervent qu'à éclaircir promtement le vin, & ſe font avec des copeaux de bois de hêtre ou fouteau bien ſecs, & tirez le plus long qu'on peut, leſquels on laiſſe tremper l'eſpace de ſix jours dans l'eau, & qu'on rechange de deux jours en deux jours, afin d'ôter le goût du bois, ou bien les mettant dans un ſac, au fond d'une eau courante, pendant le temps marqué cy-deſſus; ayant pris la précaution d'attacher ce ſac à quelque choſe, crainte que cette eau ne l'entraîne.

Cela fait, on les égoute, & on les fait bien ſecher à l'air, aprés quoy on les met dans un tonneau qu'on remplit juſqu'à un doigt prés du bord, & qu'on enfonce de telle maniere que le vin qu'on doit mettre dedans ne ſe perde point.

Aprés qu'on a ainſi accommodé les copeaux & enfoncé le tonneau, avant de le remplir de vin, on n'oublie point d'y inſinuer par le bondon une chopine d'eau-de-vie; & cela obſervé, on bouche le tonneau d'un bondon environné de drapeau, & puis on roule ce tonneau juſqu'à ce qu'on croye que cette eau-de-vie qui eſt dedans ait imbibé les copeaux.

On n'a pas plutôt roulé ce tonneau, qu'on le porte à la place qu'on luy deſtine, & où l'on ne manque point de le remplir inceſſamment de vin, gouvernant au ſurplus ces rapez tout comme l'autre vin quand il eſt nouvellement entonné.

De l'uſage des Rapez.

Il eſt fort peu de Marchands de vin, qui ne ſe fourniſſent de ces ſortes de rapez, celuy de copeaux, à intention d'éclaircir promtement du vin; & celuy de raiſins, pour fournir toujours du vin d'un même goût, à ceux qui en achetent.

Ce dernier eſt encore d'un grand ſecours à ceux qui ont beaucoup de monde à nourrir & à qui on eſt obligé de donner du vin, & ſur tout à un pere de famille, qui étant chargé de valets, cherche (s'il n'en a pas) des vins de petit aloy; & par conſé-

conſéquent à bon marché, qui pour peu qu'ils ſoient vins, les fait paroître beaux en les paſſant ſur cette eſpece de rapé, quelque vilaine couleur qu'ils euſſent d'origine, & qui par ce vermeil qu'il leur donne, contentent le goût ainſi que l'œil de ceux qui les boivent.

Tous rapez doivent être remplis à meſure qu'ils ſe vuident, à cauſe que les raiſins ny les copeaux n'en valent pas mieux lorſqu'on les laiſſe trop long-temps en vuidange.

Lorſqu'on s'apperçoit que les rapez de copeaux ſont long-temps à éclaircir, on juge que la lie y eſt trop abondante; & c'eſt pour lors qu'il faut les défoncer, & en laver les copeaux dans de l'eau pour en ôter cette lie, & les mettre aprés ſecher à l'air comme auparavant; & pour leur donner de la force, on les imbibe d'eau-de-vie comme j'ay dit, ou bien on les lave dans du vin clair, aprés quoy on les remet dans les mêmes tonneaux bien lavez, & ils ſervent ainſi accommodez tout comme auparavant.

Pour l'obſervation qu'il y a à faire aux rapez de raiſins, il n'y a qu'à les remplir à meſure qu'on les boit; car les laiſſer trop en vuidange, c'eſt les expoſer à prendre l'évent & à ſe gâter.

Abſurditez des Anciens.

Il ſembloit du temps de nos peres, qu'on ne pouvoit prendre aſſez de précautions à faire du vin; mais ces précautions alloient quelquefois ſi loin, qu'au lieu de faire du bon vin, elles ne faiſoient que luy donner un goût qui ne luy convenoit pas; ou ſi elles le rendoient tel qu'ils l'eſperoient c'étoit en prenant des peines une fois davantage qu'on n'en prend aujourd'huy, & ſi ils n'y reuſſiſſoient pas mieux pour cela.

Car au lieu de ce que j'ay dit cy-deſſus, à quoy bon, en voulant faire du vin de garde, faire apporter les grappes de raiſin noir ſans les meurtrir, & les faire décharger dans une petite cuve d'environ quatre à cinq muids, où on les foule, pour être le mouſt jetté dans une autre grande cuve, puis le marc; & recommençant tout de même, remplir cette grande cuve juſqu'à trois doigts prés du bord, pour le laiſſer élever dans la force de ſon boüillon ſans le perdre?

Et lorſqu'on remarque qu'il ſe hauſſe trop, il faut percer avec un quiblet la cuve dans le milieu entre deux cercles, & goûtant s'il tient de la cuve, le tirer auſſitôt, & l'entonner: à quoy bon, dis-je, tout cela, puiſque pour le rendre bon il ne s'agit que de le façonner comme je l'ay enſeigné & ſans tant de myſtere?

Peut-on approuver la maxime de ceux qui pour corrompre le goût naturel du vin, ſe ſervent d'ingrediens qui le rendent tout-à fait mauvais? & ne voyons-nous pas encore aujourd'huy de certains rêveurs en matiere de vin, qui pour luy donner un goût de muſcade, diſent-ils, prennent quinze ou vingt grains de grande Orvalle, ou Orminum, qu'ils renferment dans un petit ſac, & qu'ils laiſſent pendre dans le tonneau juſqu'à ce qu'ils jugent que ce vin ait aſſez pris ce goût? Et de bonne-foy, n'appelle-t-on pas cela, faire d'un bon vin une fort méchante liqueur?

Loin tous ces mêlanges, qui gâtent le vin, au lieu de luy faire venir comme un ſurcroît de bonté; qu'on n'employe les framboiſes que pour manger, ou pour donner goût à des confitures, & non pas dans la penſée de rendre agreable celuy du vin; & qu'on rejette ces peaux d'orange, ces clouds de girofle, & cette canelle, comme épices à faire cracher contre le vin où elles entrent; il n'eſt que le goût naturel du vin.

Préſentement, quelle ſuperſtition, de dire que pour garentir un vin de l'inconvénient du tonnerre, il n'y a qu'à mettre ſur chaque tonneau un barreau de fer (il en faudroit beaucoup à ceux qui ont quantité de vin) à cauſe, diſent ces Eſprits foibles, qu'il a une certaine vertu naturelle qui y reſiſte? Pour moy je croy pour plus ſûr expédient à cela, que c'eſt d'avoir de bonnes caves & bien fraîches.

CHA-

Digitized by Google

CHAPITRE XLIV.

Du Cidre, du Poiré, & du Cormé.

IL n'eſt rien pire que de boire de l'eau; & c'eſt ce qui a obligé l'homme, outre le vin, d'inventer pluſieurs autres ſortes de boiſſons, parmy leſquelles le cidre, aprés cette liqueur dont je viens de parler, peut à bon droit tenir rang.

C'eſt des Normans, dit-on, qu'on en tient la premiere invention; car ces peuples voyant que la froideur de leur climat ne permettoit point qu'il y crût du vin, s'aviſerent, pour ne point être obligez de boire de l'eau pure, à moins de beaucoup de dépenſe pour tirer des vins de loin (ce que la plûpart n'auroient pas été en état de faire) s'aviſerent, dis-je, de planter des pommiers, & par de certains moyens qu'ils trouverent, ils ſçurent, du fruit qui en vient, exprimer ce jus qu'on boit aujourd'huy, & qu'on appelle cidre.

Le meilleur & le plus fort, eſt celuy qui ſe fait avec les pommes les plus douces, & qui ſemblent comme inſipides au goût, tant elles ont de douceur; telles ſont les pommes de Hurlieux, ou de Coqueret.

Pour faire que le cidre acquît une bonté parfaite, il ſeroit à ſouhaiter qu'on ne ſe ſervît des pommes que lorſqu'elles ſont parvenuës à une juſte maturité; mais comme la tardiveté d'aucunes années empêche qu'on ne les cueille au point qu'il eſt néceſſaire, on le fait telles qu'elles ſont, lorque la ſaint Michel, qui eſt le temps de les abattre, eſt arrivé.

A l'égard des pommes qui ſont meures dans cette ſaiſon, on ne tarde point de les employer auſſi-tôt à faire du cidre; & pour celles qui ne le ſont pas encore, on attend pour en exprimer ce jus, que dans quelque endroit où on les porte exprés, elles ſoient venuës au point de maturité qu'on le demande: & un mois ſuffit aux unes pour la leur faire acquerir; au lieu qu'il y en a qui vont juſques à Pâques. Aprés quoy il n'y a plus à retarder à les employer à cet uſage. Car elles ne valent rien pour cela étant trop vertes; elle ne ſont pas meilleures lorſqu'elles ſont auſſi trop meures; ſi bien qu'il eſt néceſſaire de s'en ſervir à propos.

Pour parvenir à faire le cidre, on prend des pommes qu'on met dans une auge de bois qui a la forme ronde, pour les meurtrir ſous une meule qu'un cheval tourne, & pareille à celle dont ſe ſervent les faiſeurs d'huile.

Tandis que cette meule fait ſa fonction, on remuë les pommes dans l'auge à meſure qu'elles ſont pilées, en y mettant de l'eau tant & ſi peu qu'on ſouhaite que le cidre ait plus ou moins de bonté; & ce remuëment ſe fait avec un râteau fait exprés,

Ces pommes étant bien écachées, on les porte ſur la met du preſſoir, où on les accommode à meſure qu'elles y ſurviennent.

Pour cela faire, on dreſſe la motte avec de longue paille, qu'on met lits par lits ſucceſſivement avec les pommes de l'épaiſſeur de quatre doigts, afin de les mieux lier enſemble.

Cette motte pour l'ordinaire eſt quarrée; & ſi-tôt qu'elle eſt achevée, on charge le preſſoir à la maniere accoutumée, aprés quoy on donne l'arbre à ces pommes, pour en exprimer la liqueur.

Ainſi que du vin, on fait de la piquette de cidre, qui eſt la boiſſon ordinaire du commun; & pour y reüſſir on prend le marc aprés qu'il a été bien preſſé, qu'on met tremper dans des vaiſſeaux avec de l'eau; & au bout de huit jours qu'on l'a ainſi mis, on le reporte ſur le preſſoir, pour en tirer juſqu'à la derniere goute.

Autre Cidre appellé Picalle.

Ce n'eſt pas ſeulement en Normandie, mais encore en bien d'autres endroits qu'on pratique la maniere qui ſuit de faire du cidre; en prenant des pommes qu'on ſe contente de caſſer, & dont on remplit un tonneau: cela fait, on ſoigne que le tonneau ſoit bien enfoncé, puis étant en la place où il faut qu'il demeure, on le remplit d'eau juſqu'à deux doigts du bondon; on laiſſe boüillir ce cidre, & à meſure qu'on uſe de cette boiſſon, on le remplit d'eau juſqu'à ce qu'on juge qu'elle ne veüille plus rien dire, j'entens qu'elle ſoit trop foible pour pouvoir ſupporter de l'eau davantage.

Du Poiré.

Il eſt de même du Poiré que du Pommé, l'un & l'autre portant le nom de cidre, & étant auſſi plus exquis que plus les poires en ſont douces & plus meures.

La premiere de ces liqueurs ne dure pas tant que la ſeconde; c'eſt ce qui fait qu'on ne s'eſt point aviſé juſqu'icy d'en faire en ſi grande quantité, non ſeulement pour cette raiſon; mais encore à cauſe qu'une poire telle qu'il la faudroit pour exprimer de ce jus qui fût bon, vaut bien mieux d'être mangée, que pour s'en ſervir en Poiré.

Cependant, ſi l'abondance de ces ſortes de fruits permet qu'on en faſſe, il n'y a point d'autre myſtere à obſerver qu'au pommé, tant à l'égard du bon cidre, que de la picalle auſſi qu'on peut en faire.

Tout cidre veut boüillir long-temps ſans être bondonné, à cauſe que l'experience nous fait voir qu'il a ſes eſprits beaucoup plus dans le mouvement & en plus grande abondance que le vin, & qu'il eſt auſſi par conſéquent beaucoup plus furieux dans ſon boüillon.

Du Cormé.

Un pere de famille, ſi bon luy ſemble, peut encore, pour une des proviſions de ſa maiſon, faire du cormé, qui dans le temps que le vin eſt rare, & qu'on n'en promet point aux valets, ne laiſſe pas avec cette liqueur de les contenter plus en leur en donnant à boire, que s'ils ne buvoient pour boiſſon que de l'eau ſimple.

Pour façonner ce cormé, il n'y a qu'à obſerver ſeulement qu'il faut que les cormes ne ſoient pas parvenuës au point de leur maturité, mais ſeulement qu'il ſuffit qu'elles paroiſſent jaunes; & les abattant pour lors de deſſus le cormier, on les met entieres dans un tonneau, de la même maniere que j'ay dit qu'il y falloit mettre les poires ou pommes, lorſqu'on veut en compoſer de la picalle: & la méthode de le gouverner, juſqu'à ce qu'on le boive: ou pendant qu'on le boit, eſt auſſi pareille.

Les pauvres Païſans font encore des picalles de prunelles qu'ils ſoignent de recueillir lorſqu'elles ſont meures; ce jus a une couleur toute-à-fait veloutée, mais à la verité ce jus n'eſt pas ſi bon, à beaucoup prés, qu'il eſt beau.

CHAPITRE. XLV.

Du Verjus.

REſte à préſent, pour finir ce troiſiéme Livre, de parler du verjus, & de la maniere de le faire.

Pour exprimer de bon verjus, on ne ſe ſert ordinairement que de trois ſortes de raiſins, ſçavoir du Gouais, du Farineau, & du Bourdelas, autrement du Grey; ils ſe plantent ou en treille, ou en vigne dreſſée, obſervant pour lors ſeulement de les

Digitized by Google

les planter plus au large que les autres raiſins qui ſervent à faire du vin, à cauſe qu'ils pouſſent beaucoup plus de bois, & rendent par conſéquent davantage.

La culture qui convient au verjus, eſt pareille à celle des vignes dont j'ay parlé: la taille eſt de même, & il n'y a que le temps de le cueilir qui differe de celuy des autres raiſins bons à manger.

Lorſque les raiſins propres à faire du verjus ſont cueillis trop meurs, la liqueur n'en eſt pas ſi bonne pour s'en ſervir à l'uſage auquel on la deſtine, & ſujette à tourner en eau; & produit auſſi un mauvais effet, lorſque ſon fruit eſt coupé trop vert: ainſi il y a un milieu à choiſir entre ces deux extrémitez, que ceux qui ont coutume d'en recueillir ont coutume de connoître, plutôt ou plûtard que les années permettent de s'acquitter de ce travail.

Quant à la maniere de le faire pour ceux qui en amaſſent des tonneaux pleins, c'eſt chez les faiſeurs d'huile où elle ſe pratique; & pour entretenir du verjus dans ſa bonté, je ne ſçay point d'autre ſecret que de le tenir toujours bien bouché; d'aucuns y mettent du ſel, je crois que cela ne peut que luy bien faire.

PArmy tant de peines qu'on prend, & de travaux qu'on eſt obligé d'eſſuyer à la campagne pour aider avec ſuccés à la nature de produire tout ce qu'on luy commet à la bonne foy, il ſeroit fâcheux ſi à ces peines & à ces travaux on ne trouvoit par fois quelque adouciſſement. L'eſprit ne peut pas toûjours être bandé, il luy faut du relâche; & pour cela l'homme conformant les plaiſirs à la nature des lieux qu'il devoit habiter, deſtina les Comedies, les Operas, &c. pour les Villes; & pour la Campagne, qui veut plus de ſimplicité, inventa ceux dont je vas parler dans mon dernier Livre.

AVERTISSEMENT.

On ne ſera point ſurpris ſi je ne traite pas icy des fleurs, puiſque je n'ay deſſein que de parler des choſes qui peuvent contribuer au ménage des champs. La culture d'un œillet, d'une oreille d'ours, &c. ne dérobe pas moins de temps que celle d'un arbre, & ce temps-là eſt apellé temps perdu; cependant ſi la curioſité des perſonnes de campagne les pouſſent juſqu'à ce point, & qu'ils ignorent la méthode de les élever, ils trouveront dans le Catalogue qui ſuit, des Livres fort inſtructifs là-deſſus, & ſur la foy deſquels ils pourront s'abandonner ſûrement.

CATALOGUE DES LIVRES,

Pour la culture des Fleurs & des Orangers, qui ſe vendent chez de Sercy.

REmarques néceſſaires pour la culture des Fleurs, la maniere avec laquelle il les faut cultiver, & les ouvrages qu'il faut faire ſelon chaque mois de l'année; avec une Méthode pour faire toutes ſortes de Paliſſades, Boſquets, & autres ornemens qui ſervent à l'embelliſſement des Jardins de plaiſirs; & un Catalogue des Plantes les plus rares: le tout diligemment obſervé, *Par Pierre Morin Fleuriſte. in* 12.

Nouveau Traité pour la culture des Fleurs, qui enſeigne la maniere de les cultiver, multiplier, & les conſerver ſelon leurs eſpeces, avec leurs proprietez merveilleuſes, & leurs vertus médecinales, diviſé en trois Livres, *in* 12.

Nouveau traité des Oeillets; la façon la plus utile & facile de les cultiver, leurs noms, leurs couleurs & leurs beautez; avec la Liſte des plus nouveaux, *Par L. C. B. M. in* 12.

Traité des Tulipes, avec la maniere de les cultiver, leurs noms, leurs couleurs & leurs beautez, *in* 12.

Connoiſſance & Culture parfaite des belles Fleurs de Tulipes rares, des Anemones

mones extraordinaires, des Oeillets fins, & des belles Oreilles-d'Ours panachées, *in* 12.

Secret pour teindre la Fleur d'Immortelle en diverſes couleurs, avec la maniere de la cultiver. Pour faire des Pâtes de differentes odeurs fort agreables. Et pour contrefaire du Marbre au naturel, propre pour toutes ſortes d'ouvrages figurez. *Par F. I. D. T. R. in* 12.

Nouvelle Inſtruction facile pour la Culture des Figuiers: où l'on apprend la maniere de les élever, multiplier & conſerver, tant en caiſſes qu'autrement. Avec un traité de la Culture des Fleurs, *in* 12.

Nouveau Traité des Orangers & Citroniers, contenant la maniere de les connoître, les façons qu'il leur faut faire pour les bien cultiver, & la vraie méthode qu'on doit garder pour les conſerver, *in* 12.

Inſtruction facile pour connoître toutes ſortes d'Orangers & Citronniers; qui enſeigne auſſi la maniere de les cultiver, ſemer, planter, greffer, tranſplanter, tailler & gouverner ſelon les climats, les mois & les ſaiſons de l'année: avec un Traité de la taille des Arbres, *in* 12.

Traité de la Culture des Orangers, Citronniers, Oliviers & Grenadiers, *in* 12.

Fin du Livre troiſiéme.

Digitized by Google

OECONOMIE GENERALE DE LA CAMPAGNE, OU NOUVELLE MAISON RUSTIQUE.

LIVRE QUATRIEME.

DES PLAISIRS DE LA CAMPAGNE.

CHAPITRE I.

Description des Plaisirs dont on joüit à la Campagne.

LES peines qu'on essuye pour amasser des richesses, & le travail d'esprit qu'on se donne pour y réüssir, ne sont jamais qu'en vuë de joüir d'un repos, & de certains plaisirs qui y sont attachez: si la Ville a les siens particuliers, la Campagne en est de même; elle a comme elle, les beautez qui luy sont propres, les richesses, les occupations, & les divertissemens qui luy conviennent; enfin c'est un séjour aimable, & à la la loüange duquel on peut dire, heureux celuy qui loin de la foule du monde, fait sa demeure dans ces agreables lieux, & y laboure les champs que luy ont laissé ses Ancestres; celuy-là, dis-je, exemt des embarras qui suivent toûjours les Grands, & libre des inquietudes dont les Villes abondent pour l'ordinaire, ne s'occupant qu'aux travaux qui regardent la vie champêtre, & sans s'embarrasser du destin des autres hommes, vit content, sur tout lorsqu'il ne doit rien à personne.

Tantôt le plaisir de cet homme heureux est de voir ses heritages répondre à ses esperances; & se promenant dans des vallons ou sur des montagnes, à regarder paître ses troupeaux, & de considerer ses ouvriers rendre parfait l'ouvrage auquel il les a employez.

L'Autonne est-il arrivé; quelle joye ne conçoit il pas, à la vuë des fruits qu'étale cette saison? de quel contentement ne joüit-il pas, de cueillir les fruits qu'il a luy-même greffez, & de couper des raisins que luy rendent ses vignes lorsqu'elles ont éte bien cultivées?

Tantôt à l'ombre d'une treille,
Cet heureux Campagnard avec ses Voisins,
En chantant le Dieu des raisins,
Boit son vin, & faisant merveille,
Oublie avec Pierrot ses pénibles travaux,
Qu'il ne quitte aux jours de repos,
Dans une occasion pareille,
Que pour les reprendre bien-tôt.

Luy prend-il quelquefois envie de s'aller coucher à l'ombre de quelque Chêne, & sur du gazon, souvent proche des lieux où il est; les ruisseaux par leur agreable murmure, & le doux chant des oiseaux l'invitent à un doux sommeil.

C'est là, trop aimable Tyrire,
C'est dans tels lieux, soir & matin,
Où te plaignant de ton destin,
Tu fis voir, au plus fort de ton cruel martyre,
Tout ce qu'aux tendres cœurs un bel amour inspire:
C'est là, que charmé des beaux yeux
Qui seuls causoient toute ta peine,
Pour une Bergere inhumaine,
Tu poussas des soupirs, & formas mille vœux;
Et c'est là, frapez de ta plainte,
Et des coups dont ton ame étoit pour lors atteinte,
Qu'enfin les rochers amolis,
T'entendirent d'un ton fort tendre,
Aux échos mille fois apprendre,
Le nom de ton Amarillis.

Qu'heureux est, encore un coup, celuy qui passe ses jours à la Campagne! & si les Bergers du vieux temps y ont trouvé autrefois des plaisirs qui leur convenoient, ceux d'aujourd'huy y en goûtent encore qui ne sont pas à la verité si délicats, mais enfin qui suffisent pour leur rendre l'esprit content.

Un honnête homme y vit fort agreablement, & il peut aussi bien que ces bergers, & poussé des mêmes sentimens, à l'ombre de quelque hêtre faire retentir l'air des chansons qu'il sçaura joüer sur quelque instrument. De ses bois qu'il prend ainsi plaisir de visiter, il passe à ses étangs, qu'il considere comme un de ses principaux revenus, & où quand il luy plaît, il a la satisfaction de prendre du poisson; ce qui luy est une douceur bien grande, & qui bien souvent luy vient fort à propos.

La Campagne luy offre des plaisirs differens: le beau-temps tantôt l'invite d'aller à la chasse, & tantôt dans quelque allée de son jardin; de lire quelque histoire, ou quelqu'autre livre qu'il trouve le plus à son goût.

Qu'il

Digitized by Google

Qu'il eſt doux en ces lieux, lorſque dans ſes penſées
On ſe fait un récit d'avantures paſſées,
Et qu'admirant ſur tout les divers changemens,
On voit quel fut un Prince, ou le ſort des Amans!
Qu'il eſt beau, parcourant l'Hiſtoire,
Où ne s'offrant à nous qu'exploits fort inouïs,
De voir que c'eſt le Grand Louis,
Qui le plus partage à la gloire;
Et remontant juſques aux Cieux,
De rappeller en nous les amours des faux Dieux!

C'eſt de cette maniére qu'en liſant on paſſe à la Campagne quelques heures de loiſir.

Eſt-il un plaiſir pareil à celuy d'un honnête homme qui vit aux champs, lorſque voyant ſes troupeaux repus venir à la maiſon, il en fait une exacte revuë, & les trouvant en bon état, il s'en forme une idée de profit, qui n'eſt jamais chimerique? Heureux tel homme, qui aprés bien des ſoins pris, & des fatigues eſſuyées, voit tous les ans ſes greniers remplis des grains que luy apportent les moiſſons, ſes celliers pleins de bon vin, & ſa maiſon garnie de toutes les proviſions qui luy ſont néceſſaires; & c'eſt pour lors qu'il peut dire, qu'il n'eſt rien qui puiſſe égaler ſa félicité, & que le reſte des hommes ne goûtent que des plaiſirs traverſez, & qu'on ne peut avec droit mettre en comparaiſon avec les ſiens.

Voilà les plaiſirs qu'on prend à la Campagne, & qui ſont le fruit des travaux qu'on s'y eſt donné pendant toute l'année: reſte à préſent d'apprendre la maniere de les ſçavoir goûter, c'eſt ce que l'on verra dans la ſuite de ce livre.

CHAPITRE II.

De la Cuiſine, & premierement, du Bœuf & du Veau.

JE commence par la maniere de ſçavoir apprêter la cuiſine, comme par l'endroit qui eſt le plus néceſſaire: & le lecteur ſera prévenu que la cuiſine dont nous parlons icy, eſt une cuiſine purememt champêtre, & qui régarde plus l'œconomie dont nous traitons, que la délicateſſe des ragoûts qu'on recherche dans les grandes tables.

J'entens icy par viandes, toutes celles qui ſe mangent en gras ſeulement: car pour celles des jours maigres, j'en feray un chapitre particulier, ainſi que des légumes qui ſont un mets qu'on ſert le plus communément à la campagne.

Du Bœuf.

Je ſuppoſe qu'un bœuf ait été tué dans les formes; que pour diverſifier les repas, on en veüille manger accommodé diverſement; & enfin, qu'étant mis en pieces, on déſire tantôt ſe repaître d'une de ſes parties, & tantôt de l'autre: rien n'eſt perdu dans ces animaux lorſqu'on ſçait bien les ménager; tout y ſert, juſqu'à leurs entrailles, qu'on regarde ſur tout comme de grandes fournitures pour la table des domeſtiques.

Cela étant, & ſuppoſé (comme il arrive bien ſouvent dans des Fermes où il y a grand train) qu'on ait tué un bœuf, il faut d'abord ſonger de manger les dedans, à cauſe que ce ſont les parties plus ſujettes à ſe corrompre; & telles ſont les tripes.

Des

Des Tripes.

Tels mets, à la verité ne ſont qu'un manger trés groſſier; mais étant conformes à la nature de ceux pour qui on les deſtine particulierement, on les conſidere comme un ſecours trés-grand pour remplir la capacité de l'eſtomach des domeſtiques, qui preſque ſemblable à celuy d'une Autruche, dévore indifferemment les viandes les plus indigeſtes.

On ſçaura que pour parvenir à accommoder ces tripes, on ſoigne d'abord de les laver en grande eau, afin d'en ôter toutes les immondices qu'elles renferment; cela fait, & lorſqu'on voit qu'elles ſont extrémement nettes, on les met dans une chaudiere pleine d'eau qu'on poſe ſur le feu, & qu'on fait boüillir juſqu'à ce qu'on juge qu'elles ſoient cuites.

Fricaſſées de Tripes.

Il faut avoir des tripes bien blanches, les mincer par morceaux qui ſoient raiſonnables, puis les paſſer à la poële avec du beurre; cela fait, on prend de l'oignon coupé par tranches qu'on paſſe de même; & enſuite on les aſſaiſonne de ſel & de poivre avec un peu de boüillon d'abord, & ſi-tôt que le tout aura un peu boüilly, on y jettera un verre de vin, pour laiſſer tarir cette ſauce juſqu'à ce qu'au goût on juge à propos qu'il ſoit temps de dreſſer la fricaſſée, dans laquelle il ſera bon de mettre un peu de moutarde, ſi on l'aime.

Pied de Bœuf.

On fait des tricaſſées de pieds de Bœuf, en les coupant par morceaux, obſervant qu'ils ſoient bien cuits; puis on y joint de l'oignon qu'on paſſe enſemble à la poële avec du beurre; on y met du ſel & du poivre, puis une cuillerée d'eau ou de bouillon; & aprés qu'on a un peu laiſſé boüillir le tout, on y jette auſſi un verre de vin qu'on fait encore boüillir, juſqu'à ce que cette fricaſſée ſoit tarie raiſonnablement, qu'on la tire aprés y avoir mis un peu de moutarde.

Palais de Bœuf.

Prenez un Palais du Bœuf qui ſoit à demy cuit, ôtez-en la peau où touche la langue, coupez-le par morceaux, paſſez-le à la poële avec du beurre, mettez-le cuire avec du boüillon & un verre de vin, aſſaiſonnez-le de ſel, de poivre, de ciboullettes entieres que vous retirerez, faites y une liaiſon avec un peu de farine, & puis la ſervez.

Langue de Bœuf.

La Langue de Bœuf ſe mange à la vinaigrette, lorſqu'ayant été boüillie dans un bon boüillon, on en ôte la peau, puis on la pique de lard, pour la mettre rôtir à la broche; ce mets eſt aſſez agreable.

Autre maniere d'accommoder des Langues de Bœuf.

On prend des Langues de Bœuf, qu'on fait cuire dans de bonne eau avec un peu de ſel, & des fines herbes; cela fait, on en coupe le bout du côté de la gorge, puis on en ôte la peau; aprés cela on les larde de gros lardons à travers, pour les mettre enſuite ſur la braiſe, où on les fait cuire; & il faut obſerver en les dreſſant dans un plat, de les fendre tout du long, afin que le lard paroiſſe; & quand on les veut ſervir, on y fait un coulis, puis on les ſert.

Lan-

Digitized by Google

Langues parfumées.

Lorſqu'on veut parfumer des Langues, on prend d'abord le ſoin de les ſaler; & pour y reüſſir, on les choiſit lorſqu'elles ſont toutes fraîches, on les lave dans de l'eau tiede pour en ôter tout le ſang qui y eſt attaché, puis de la fraiche, aprés quoy on les eſſuye avec un linge bien blanc.

Cela fait, on les ſale dans des pots de grés; & crainte qu'elles ne viennent à s'éventer, à cauſe que celles qui ſont deſſus ne trempent pas dans la ſaumure comme celles de deſſous, on n'oublie point de les changer de place; & cette façon d'agir à leur égard, fait qu'elles prennent également ſel par-tout pendant dix ou douze jours qu'on les laiſſe en cet état, au bout duquel temps on les retire pour les mettre parfumer à la cheminée; ce qui ſe pratique en les pendant par le petit bout à une ficelle, les couvrant de papier par-deſſus, crainte que la ſuye ne les gâte.

Ces Langues demeureront ainſi pendües pendant quelque temps; & lorſqu'on jugera que la fumée les aura aſſez penetrées, on les ôtera pour les ſerrer dans un endroit où l'humidité ne regne point: & reſte à préſent de les faire cuire pour les manger.

Pour y reüſſir, on prend ces langues qu'on met dans de l'eau tiede, & qu'on y laiſſe juſqu'à ce qu'elles paroiſſent raſſouplies, & molâtres: ce que voyant on ſoigne de les râtiſſer, & de les laver enſuite dans pluſieurs eaux, de telle ſorte que la derniere où ces langues auront été lavées ſera preſque claire.

Le tout ainſi obſervé, on prendra un pot dans lequel on les mettra avec de l'eau & des fines herbes, les aſſaiſonnant de ſel, de poivre & de clouds de girofle, pour les faire boüillir juſqu'à ce qu'on juge qu'elles ſoient cuites, & enſuite on les tirera pour les eſſuyer & en ôter la peau, ce qui ſe fait plus facilement lorſqu'elles ſont encore chaudes. Cette façon qu'on leur donne contribuë beaucoup à les rendre délicates; & pour leur donner un relief qui ne leur eſt pas ordinaire, on les pique de dix ou douze clouds de girofle; & cela fait merveilles.

OBSERVATION.

Il faut obſerver que ſi l'on veut garder les langues, on ne doit point leur ôter la peau; mais ſi on les ſouhaitte manger promtement, on n'heſitera point de le faire, étant ſujettes à durcir & à ſe deſſecher lorſqu'on les a pelées, à intention de les conſerver.

L'Epaule de Bœuf.

La partie du Bœuf qu'on appelle l'épaule, eſt celle qui eſt la moins délicate au manger; auſſi ne s'en ſert-on volontiers que pour faire boüillir au pot, où jamais elle ne fait gueres mention de grand ſuc; mais pour des domeſtiques elle n'eſt encore que trop bonne.

Le Bout ſaigneux.

Cette piece de Bœuf miſe au pot fait un trés-bon potage, & eſt fort agreable au manger, à cauſe des glandules qui ſe rencontrent à la gorge.

Le Bout-ſaigneux en haricot.

Le bout-ſaigneux ſe mange auſſi en haricot avec des navets, & ſe fait en le coupant par morceaux, & le faiſant cuire avec de l'eau, du ſel, du poivre, des oignons, & des clouds de girofle; puis l'ôtant de ce boüillon on le paſſe au roux avec du lard, aprés quoy on le met égouter, puis ayant préparé un coulis avec les navets, on le jette deſſus cette piece de bœuf qui eſt dans un plat, & qu'on ſert de cette maniere.

Poitrine de Bœuf, autrement dite la Piece tremblante.

Quoyque le bœuf ſoit une viande aſſez commune d'elle-même, cependant on voit qu'elle eſt beaucoup néceſſaire dans le repas; & c'eſt ce qui a fait imaginer à nos bons cuiſiniers diverſes manieres de l'accommoder pour le rendre délicat, & digne par ces moyens d'être préſenté ſur les meilleures tables. La poitrine, qui de toutes ſes parties peut paſſer pour une des meilleures, peut-être ſervie ainſi que je le vas dire.

Faites euire à demy une poitrine de bœuf dans une marmite, tirez-la, piquez-la de gros lard ſaupoudré de ſel, de poivre, de clouds de girofle; le tout broyé enſemble, prenez une terrine, & achevez de la faire cuire dedans avec des bandes de lard au fond, du ſel, du poivre, du vin blanc & du boüillon; & quand vous préſumerez qu'elle ſera cuite, mettez-y un ragoût de champignons, & la ſervez.

Autre maniere.

Pour manger encore une poitrine de bœuf qui ſoit excellente, on ſera ſoigneux de luy faire prendre ſel pendant un jour, puis on la fera boüillir dans l'eau, avec du ſel, du poivre, & du cloud de girofle; cela fait, on la découpe en long, & la garniſſant de perſil, on y jettera un jus de citron, puis on la mangera.

Ceux qui veulent manger cette piece à la Bourgeoiſe, ſe contentent de la mettre au pot avec d'autre viande, qu'on aſſaiſonne de ſel, de poivre, & de clouds de girofle, & la trouvent ainſi excellente.

L'Aloyau de Bœuf.

On ſert les aloyaux de bœuf, accommodez de differentes façons: on les mange boüillis & rôtis, ſoit à la broche ſoit ſur le gril; ſi c'eſt à la broche, ils ne veulent pas être beaucoup cuits, crainte qu'ils ne perdent leur ſuc, qui eſt le relief ſeul qui les fait eſtimer.

Mais comme il y en a qui ne ſçauroient manger de viande encore ſaignante, on a trouvé un moyen, aprés qu'il eſt ainſi rôti, de l'aſſaiſonner de la maniere qui ſuit.

On prend cet aloyau qu'on tranche par morceaux dans un plat, puis y mettant un peu d'eau & de ſel, on le fait boüillir ſur un réchaud, aprés quoy on y met un filet de vinaigre & un peu de poivre: ce ragoût eſt excellent.

Les Roüelles de bœuf.

A l'égard des roüelles de bœuf, on s'en ſert pour faire du hachis, dans lequel on mêle de l'oignon, de la ciboule, du ſel, du poivre, & du cloud de girofle, le tout cuit enſemble ſur un fourneau, ou un réchaud; & lorſqu'on juge que la cuiſſon en eſt parfaite, on y met du verjus, puis on le tire.

Ces pieces ſont encore propres pour faire du bœuf à mode, qui ſe façonne ainſi.

On commence d'abord à bien battre ces pieces pour en rendre la chair plus courte, aprés cela on les larde, puis pour le mieux on les paſſe au roux avec du lard, enſuite on les met dans une terrine pour les faire cuire, avec ſel, poivre, laurier, écorce de citron, quelques champignons, un verre de vin blanc & deux verres d'eau.

Autrement.

Aprés que ces roüelles ont été bien piquées de lard, & paſſées à la poële, on les met dans une terrine, & cuiſant là-dedans à petit feu dans ſon jus ſeulement, & bien bouché, on ſoigne de regarder s'il eſt cuit; & n'ayant point oublié de l'aſſaiſonner d'épiceries, on le tirera ſi on le juge à propos de l'être, puis on y met un jus de citron, ce qui acheve de le perfectionner, aprés qu'il a boüilli ſi long-temps que la ſauce en eſt réduite preſqu'à rien,

Sur-

Digitized by Google

Surlonge de Bœuf.

On mange la surlonge boüillie, & elle est trés-excellente de cette maniere : l'on s'en sert aussi pour faire des pâtez, sur-tout à la Campagne, où l'on est bien aise de ne point manquer de ces sortes de provisions.

Queüe de Bœuf.

Lorsqu'on veut manger de la partie du bœuf qu'on appelle la queüe, on en fait un sivé, ou bien on se contente de la faire boüillir, puis on la sert.

Trumeau de Bœuf.

On ne se sert du trumeau que pour boüillir, & est il trés-bon à manger lorsqu'il est bien cuit.

Du Veau.

On sçait que le Veau est une nourriture fort naturelle, & qu'on en peut mettre en ragoûts de bien des manieres ; c'est ce qui fait que le considerant dans toutes ses parties, je diray comme elles peuvent être servies chacune en particulier, & commenceray par la tête.

La Tête de Veau.

Une tête de veau est écorchée, ou ne l'est pas : si elle ne l'est pas, on sera soigneux de l'échauder pour la péler plus aisément. Cela fait, & lorsqu'on veut la tenir prête pour manger, on la met cuire dans un grand pot avec de l'eau, du sel, du poivre, du cloud de girofle, & quelques fines herbes, puis on la sert lorsqu'on voit qu'elle est cuite, de telle sorte que ses parties se détachent l'une de l'autre.

Les Pieds & la Fraise de Veau.

Pour faire que la fraise & les pieds de veau soient bons à manger, il faut les mettre cuire dans un pot avec eau, assaisonnez de sel, de poivre, de cloud de girofle, & de fines herbes ; & lorsqu'ils sont cuits on les sert tout chauds, avec un peu de persil par-dessus, & une vinaigrette dans une sauciere pour ceux qui aiment à la manger ainsi.

Autre maniere d'accommoder la Fraise.

La fraise de veau se mange aussi au court-boüillon, & voicy pour lors comme elle s'accommode : lorsqu'on juge qu'elle peut à peu prés être cuite, & que par conséquent le pot à part où on la mise ne contient plus gueres de boüillon, on y jette un verre de vin blanc, un peu de verjus, de l'oignon, de la ciboule, plusieurs épiceries, des herbes fines, & quelque écorce d'orange : cela fait, & quand ce court-boüillon est achevé, dequoy le goût décide ordinairement, on ôte cette fraise de son boüillon, & on la sert ainsi toute chaude, & est trés-excellente.

Autre en Andoüilles.

On peut encore se servir de la fraise de veau pour faire des Andoüilles qui sont trés excellentes ; & voicy comme elles se font.

Prenez une fraise de veau, lavez-la bien, ficelez un des bouts, & servez vous de lard, & de boyaux de veau qui soient aussi bien nettoyez, & coupez gros le tout de la longueur dont vous voulez que soient vos andoüilles ; joignez à tout cela de la tetine de veau blanchie tranchée par roüelles, ainsi que la fraise, & le lard. Cela fait, à la reserve des boyaux, mettez le tout dans une casserolle, assaisonnez-le avec des épices broyées, & une feüille de laurier, du sel, du poivre, un peu d'échalottes

Digitized by Google

lottes bien menuës, avec un demi-ſeptier de crême de lait; paſſez-le deſſus le fourneau, & tirez aprés la caſſerolle en arriere, jettez-y quatre ou cinq jaunes d'œufs, un peu de mie de pain: & du tout ayant fait une liaiſon parfaite, prenez vos boyaux, & chaudement rempliſſez les avec un entonnoir fait exprés, de la compoſition cy-deſſus, liez-les, & faites-les aprés cela blanchir dans de l'eau, & les ſerrez; & lorſque vous les voudrez manger, ſervez-vous de papier pour les mettre ſur le gril, puis mangez-les, & vous ſerez aſſuré que vous trouverez dequoy contenter vôtre goût.

Le Cœur de Veau.

Il n'eſt point de partie dans un veau qui n'ait ſa maniere particuliere d'être accommodée, & on fait de celle-cy une fricaſſée qu'on paſſe à la poële avec du lard, ou du beurre; puis on y jette un peu d'eau, du ſel, & du poivre avec quelque peu d'épices, & ſur la fin de la cuiſſon, on y mêle un verre de vin, quelque peu de verjus, ou du vinaigre, de la ciboule, de l'écorce d'orange, & une feüille de laurier, & un peu d'herbes fines; puis lorſque cette fricaſſée eſt cuite, on la tire pour être mangée chaudement.

La Rate & le Poulmon.

Les deux parties que voicy ſe mangent de même que le cœur, obſervant que les unes & les autres ſoient mincées par morceaux raiſonnables.

Le Foye de Veau.

On ſert le foye de veau de deux façons, ou en ſivé, ou rôti; ſi c'eſt en ſivé qu'on ſouhaite l'accommoder, on commence à le larder de gros lardons, puis on le met dans une terrine dans laquelle on le paſſe en tranches avec du beurre ou du lard; puis ne luy donnant ſur le fourneau que médiocrement le feu, on le laiſſe ainſi cuire dans ſon ſuc, étant pour lors aſſaiſonné de ſel, de poivre, & d'un peu d'épices: puis jugeant qu'il eſt temps d'y joindre quelqu'autre aſſaiſonnement, on y met un verre de vin; & aprés que ce foye a un peu bouilli là-dedans, & que la cuiſſon eſt preſque parfaite, on y jette un filet de vinaigre, pour luy donner le haut-goût, puis on le ſert.

Le foye de veau cuit ainſi, eſt trés-excellent à manger froid, & eſt en cet état plus priſé par bien des gens que lorſqu'il eſt chaud.

Si l'on veut manger le foye de veau rôti, on le met à la broche, aprés qu'on l'a bien lardé, où étant on l'arroſe fréquemment avec du beurre qu'on aura fait fondre dans une léchefrite, mêlé d'un peu de vinaigre, de ſel & de poivre; puis lorſqu'il eſt cuit, on le ſert avec de la ſauce qui ſera reſtée dans la léchefrite.

Le Sang de Veau.

Les perſonnes qui ſçavent ce que c'eſt que le ménage, ne laiſſent jamais perdre le ſang des animaux qu'ils égorgent (ſi ce n'eſt celuy du bœuf qui eſt trop materiel;) & pour reuſſir à le ſervir comme il faut, on obſerve d'abord, differemment de celuy de cochon, de le laiſſer refroidir, afin qu'il ſe fige: cela étant, on le met cuire dans de l'eau, étant cuit, on attend qu'il ſoit un peu repoſé avant que de le fricaſſer, puis aprés qu'on l'a coupé par morceaux, on le paſſe à la poële avec du beurre, ou du lard, & quelques fines herbes, puis on le mange ainſi chaudement lorſque la ſauce eſt aſſez tarie; & ce que je dis icy du ſang de veau, s'obſervera à l'égard du ſang des autres animaux.

La

La Longe de Veau.

La longe de veau eſt un excellent manger lorſqu'elle eſt d'un bon veau, & bien apprêtée; elle ſe ſert rôtie à la broche, aprés avoir été lardée, ou bardée ſeulement, puis étant cuite on la mange.

Longe de Veau en ragoût.

Ayez une longe d'un bon veau, piquez-la de gros lardons ſaupoudrez de ſel, de poivre & de muſcade; & étant preſque cuite à la broche, mettez-la dans une caſſerole couverte, avec du boüillon, un verre de vin blanc, & des champignons; joignez-y de la farine frite & un morceau de citron vert, avec le degout qu'aura rendu la longe, puis ſervez-la ſi-tôt que vous verrez qu'il n'y aura plus gueres de ſauce.

La Roüelle de Veau.

C'eſt un bon manger que la roüelle de veau lorſqu'elle eſt bien apprêtée: & pour y reüſſir, on prend des roüelles un peu épaiſſes, qu'on pique de beaucoup de lardons ſaupoudrez de ſel, de poivre & d'autres fines épices. Cela fait, on met ces roüelles dans une caſſerole, au fond de laquelle on a ſoin de jetter des bardes de lard ſur leſquelles on range les roüelles; il faut obſerver d'abord de ne donner à ce ragoût le feu que trés-médiocrement, afin que la viande rende ſon ſuc. Ce ſuc rendu, on augmente un peu le feu pour faire prendre des deux côtez couleur à ces roüelles, marquant que pour y parvenir, il les faut blanchir d'un peu de farine; & lorſqu'elles ſont aſſez rouſſes (ce qui ſe fait dans le lard fondu, qu'on ôte aprés pour mettre un peu de boüillon) on laiſſe ces roüelles s'achever de cuire doucement, étant aſſaiſonnées, outre ce que deſſus, d'un peu de perſil & de ciboules. Lorſque leur cuiſſon eſt faite, on lie la ſauce avec des jaunes d'œufs, & du verjus; puis on mange ce ragoût.

Roüelles de Veau à l'Etuvée.

Outre le ragoût cy-deſſus, on met encore des roüelles de veau à l'étuvée; & cela ſe fait ainſi.

Ayant des roüelles de veau, paſſez-les au lard ou au beurre dans une caſſerolle, puis mettez-y un peu de boüillon, ou de l'eau ſeulement, avec ſel, poivre, épiceries, un petit paquet de ciboules, une feüille de laurier, & de l'écorce d'orange; laiſſez le tout boüillir un peu, aprés quoy vous n'oublierez point d'y jetter un verre de vin, & les tirerez lorſque vous jugerez qu'elles ſeront cuites.

Roüelles de Veau en Hachis.

Pour faire un hachis de roüelles de veau, on en choiſit de bonnes qu'on hache bien avec de la graiſſe de bœuf, & le tout mis dans une caſſerolle; on l'imbibe de de boüillon, & on l'aſſaiſonne de poivre, de cloud de girofle, d'épices, & de quelques fines herbes: puis on le laiſſe ainſi cuire, étant ſoigneux de temps en temps de le remüer, crainte qu'il ne s'attache à la caſſerolle: cela obſervé, & lorſque la cuiſſon approche, on y jette un peu de verjus, & dans le temps des marons on y en met; cela ne le rend pas deſagreable, non plus qu'en ceux de gigot, qu'on peut dire avoir l'avantage de le perfectionner.

Autres Hachis de Roüelles.

Quiconque veut manger un bon hachis de roüelles de veau, n'a qu'à les bien hacher avec du lard, la peau ôtée, y mêler quelques peu de champignons, du

Digitized by Google

perſil, & de la mie de pain, deux œufs durs, & deux autres jaunes d'œufs pour faire une eſpece de liaiſon du tout; puis le mettre dans une tourtiere, au fond de laquelle on aura eu ſoin de placer des bardes de lard, & le laiſſer ainſi cuire: & comme en cuiſant à la braiſe ſeulement, il ſe forme deſſus une eſpece de croûte, on ſera ſoigneux de faire un trou deſſus pour lui laiſſer prendre vent; & lorſqu'on jugera qu'il ſera temps de le tirer, on y infuſera un ſuc de gigot mêlé avec un peu de verjus dans lequel on aura battu un jaune d'œuf, puis on le ſervira.

Le Jarret de Veau.

L'ordinaire du jarret de veau, eſt d'être ſervi ſortant du pot, où on le met pour aider avec d'autres viandes, à faire un potage de ſanté.

L'Epaule de Veau.

On ne mange gueres l'épaule de veau que rôtie; & pour faire qu'elle flate le goût, on ſoigne de la bien larder, puis on l'embroche, aprés quoy on l'arroſe de beurre à meſure qu'elle cuit, & ſi-tôt qu'elle eſt cuite on la ſert.

D'autres ôtent le manche pour mettre au pot, & font cuire le reſte entre deux plats: mais quelqu'aſſaiſonnement qu'on y puiſſe donner, c'eſt toûjours au goût de bien des gens, un ragoût d'un relief fort médiocre.

La Poitrine de Veau.

On peut dire que la poitrine de veau eſt une des parties la plus délicate de cet animal; on s'en ſert ſi l'on veut pour faire du potage, & comment. On en prend une qu'on fait boüillir, & aprés qu'elle eſt cuite on la tire pour la farcir entre la peau & les petites coſtes, puis on la dreſſe ſur le pain, en verſant deſſus le boüillon dans lequel elle a cuit. La farce dont on l'apprête, eſt ordinairement compoſée de blancs de chapons, de roüelles de mouton, & de quelques ris de veau mêlez de champignons, de ſel, de poivre, & d'épices, le tout paſſé en ragoût.

Poitrine de Veau en Marinade.

Ayez une poitrine de veau, coupez-la par gros morceaux, & faites-les mariner dans le vinaigre, ſel, poivre, clouds de girofle, ciboules, laurier; laiſſez-les dans cet aſſaiſonnement pendant trois heures, enſuite faites une pâte claire avec de la farine, du vin blanc, & des jaunes d'œufs; trempez vôtre viande dedans, & la faites frire dans du ſain-doux, puis ſervez-la.

Poitrine de Veau en Ragoût.

Il n'eſt rien de plus excellent qu'une poitrine de veau en ragoût, lorſqu'on ſçait l'art de l'accommoder; & pour y parvenir on commence d'abord à la paſſer au roux, & à la faire cuire dans une caſſerole avec du boüillon & un verre de vin blanc, avec du ſel, du poivre, du cloud de girofle, de la muſcade, & quelques fines herbes; & quand elle eſt ainſi cuite, on prend des champignons & un peu de farine qu'on paſſe à la poële avec le même lard qui a ſervi pour la rouſſir, puis on mêle le tout, & on le mange de cette maniere.

L'on ſert encore la poitrine de veau rôtie à la broche, ou boüillie au pot, ou fricaſſée en guiſe de petits poulets.

Le Quarré de Veau.

Pour ſervir un quarré de veau de differentes façons, on peut le mettre au pot, ou bien le larder pour le faire rôtir à la broche; ou autrement, on le fricaſſe comme je vas dire.

On

Digitized by Google

On mince ce quarré par morceaux, puis on le passe à la poële avec du lard fondu, ou du beurre, dans lequel on le laisse un peu cuire; ensuite on y met du boüillon, ou de l'eau, un verre de vin blanc, le tout assaisonné de sel, poivre, muscade, & persil. Cela fait, & lorsque la fricassée est assez tarie, on y fait une liaison avec des jaunes d'œufs & un peu de verjus, ou bien avec de la crême de lait, aprés-quoy on la tire.

Le Bout saigneux.

On accommode le bout-saigneux comme la poitrine; il est inutile par conséquent que j'en dise rien, on n'a qu'à y avoir recours.

La Cuisse de Veau.

C'est un bon morceau que la cuisse de veau lorsqu'elle est bien préparée: on la mange rôtie, mais il faut auparavant la faire mariner un demy jour, puis la larder proprement, ensuite de cela la mettre à la broche, où tandis qu'elle cuira, on soignera de l'arroser de la sauce où elle aura trempé, jusqu'à ce qu'elle soit toute noire, qui est la vraye marque de sa cuisson parfaite.

De la Cuisse de Veau en Court-boüillon.

On fait un court-boüillon d'une cuisse de veau, en l'assaisonnant bien avec du sel, du poivre, du cloud, du thim, des oignons, du vinaigre, du verjus, du vin, & du laurier, avec un peu d'eau, le tout mêlé ensemble, & cuit lentement; & si tôt qu'il est assez tary, on le sert aprés avoir tailladé cette cuisse, sur laquelle on exprime un jus de citron, & c'est un manger merveilleux.

Le Gigot de Veau.

Toute la façon qu'on fait pour apprêter un gigot, ou gigoteau de veau, c'est de le mettre cuire au pot & de le manger quand il est bien cuit, ou à la vinaigrette, ou avec du boüillon assaisonné de poivre blanc, & du persil bien menu.

Les Ris de Veau.

On sçait que les ris de veau sont les endroits les plus délicats de la bête, & que lors qu'ils sont mis artistement en ragoûts; on peut dire que c'est un manger merveilleux. Et voicy comme on les accommode.

Vous prenez des ris de veau que vous piquez de menu lard, & aprés que vous les avez fait ainsi rôtir, vous les servez avec un ragoût de champignons dessus, qui leur sert de sauce; ou bien aprés que vous les avez fait mariner, vous les coupez par tranches, les trempez dans de la farine, & puis vous les faites frire, puis vous les mangez avec la même sauce de champignons que dessus, ou celle de morilles.

CHAPITRE III.

Du Mouton, de l'Agneau & du Chevreau.

Le mouton a son merite particulier, & ne paroît pas moins souvent sur nos tables que le bœuf & le veau; & pour ne point oublier d'enseigner la méthode de l'accommoder diversement dans toutes ses parties, je commenceray par la tête & diray.

La Tête de Mouton.

Que quoyque la tête soit la moindre de toutes, cependant elle ne laisse pas que de faire un mets dont le vulgaire s'accommode trés-bien; & voicy comment.

On

Digitized by Google

On les achete des tripieres, puis les minçant en morceaux on les paſſe dans du beurre un peu roux, aprés cela on y met du boüillon, du ſel, du poivre, un peu de ciboule, ou de l'oignon; & aprés que tout cela a boüilli enſemble, on y jette du vin, dans lequel on a délayé la cervelle, ce qui en rend la ſauce plus épaiſſe; puis ſi-tôt que la fricaſſée eſt aſſez tarie, on la tire, & on la ſert ainſi, aprés néanmoins y avoir infuſé un peu de vinaigre, ou détrempé de la moutarde dans le temps, & chacun ſelon ſon goût.

Les Langues de Mouton.

Quand je dirois que la Langue de mouton eſt un des morceaux le plus délicat qu'ait cet animal, je ne mentirois pas; l'experience que nous en faiſons nous le fait trop voir tous les jours: diſons donc de quelle maniere on les apprête.

Les Langues de Mouton rôties.

Je trouve qu'il n'y a rien de ſi bon que des langues des mouton à la grillade, lorſqu'on les ſert grillées, avec de la mie de pain & du ſel, & que pour ſauce on fait boüillir enſemble du verjus, du boüillon, des champignons, du ſel, du poivre, de la farine frite, de la muſcade & du citron, & aprés qu'on ſert ce ragoût bien proprement.

Langues de Mouton à la ſauce douce.

Lorſqu'on veut manger les langues de mouton à la ſauce douce, il faut, non pas les faire griller, mais les bien blanchir de farine, puis les bien faire frire dans la poële avec du bon beurre; étant frites, on les arrange ſur un plat, puis on y donne la ſauce que voicy.

On prend du vinaigre, du ſucre, un peu de ſel, trois ou quatre clouds de girofle, de la canelle, & un peu de citron, qu'on fait boüillir enſemble; puis lorſque cette ſauce eſt cuite, on y met un peu de poivre blanc, & un jus de citron, puis on la ſert.

Les Pieds de Mouton.

Il n'eſt pas difficile d'accommoder les pieds de mouton; premierement on les mange cuits dans un pot à part avec eau, ſel, poivre, clouds de girofle, & un peu de thim; & ſi-tôt qu'ils ſont bien cuits, on les mange à la vinaigrette, c'eſt-à-dire du vinaigre aſſaiſonné de ſel, & de fort peu de poivre, le tout garni de perſil.

En ſecond lieu, on en met en fricaſſée, dont la compoſition eſt telle.

Ayez des pieds de mouton cuits au pot, coupez-les par morceaux, paſſez-les à la poële avec du beurre, mettez-y un peu de verjus, aſſaiſonnez-les de ſel, d'un paquet de ciboules que vous retirerez, & d'autres épices; & lorſque la cuiſſon vous en paroîtra parfaite, mettez-y des jaunes d'œufs délayez au verjus, puis tirez-les & les ſervez.

Autre.

On prend des pieds de mouton bien échaudez, qu'on fait cuire dans du bon boüillon; avec un peu de perſil & de ciboules, obſervant qu'ils ne ſoient point trop cuits; puis ôtant l'os de la jambe, on en prend toute la peau qu'on étend ſur une table; aprés cela on ſe ſert d'une certaine farce compoſée de ris de veau hachez, de blancs de chapon, & de champignons, le tout bien aſſaiſonné, qu'on étend ſur chacune de ces peaux, qu'on roule pour être miſes enſuite dans un plat d'une maniere à ne point fondre au feu: cela fait, on les ſaupoudre de mie de pain, aprés les avoir arroſées

Digitized by Google

arrosées d'un peu de graisse; & les mettant ainsi dans un four, on leur y fait prendre couleur. Les pieds de mouton étant jusques-là comme on les souhaite, on en fait égouter ce qu'il y peut avoir de graisse: puis avant de les servir, on met dessus une sauce de champignons, ensuite dequoy on mange ce ragoût chaudement.

Le Col de Mouton.

La partie du Mouton qu'on appelle le col, est aussi celle qui est dite le bout-saigneux: elle se mange pour l'ordinaire bouillie au pot, & est ainsi trés-excellente.

On en met aussi en haricot avec des navets, ou bien en pâte, ainsi que les poulets, en leur faisant une sauce aux œufs délayez avec le verjus.

La Queüe de Mouton.

Il est dangereux que la queüe de mouton ne donne un goût de suif au potage, si l'on n'a soin d'en ôter la plus grande partie de la graisse; & étant pour lors ainsi dégraissée, on la met au pot pour l'y faire cuire, afin d'être mangée boüillie ou rôtie sur le gril, aprés avoir été saupoudrée de mie de pain & de sel; & avant de la servir, on y met un filet de vinaigre, & de l'ail avec un peu de poivre blanc.

Autre maniere de manger la Queüe de Mouton.

Ayez une queüe de mouton, faites-la bien cuire, ôtez-en la peau, trempez-la dans la pâte claire faite avec farine, jaunes-d'œufs, sel, poivre, & boüillon; passez-la à la poële avec de bon beurre, & lorsqu'elle sera assez frite, servez-la avec poivre blanc, du persil frit, & du verjus.

Le Collet de Mouton.

On sert un collet de mouton rôti à la broche si l'on veut, ou bien sur le gril, aprés qu'on l'a dépecé en côtelettes; observant en l'une & l'autre maniere, avant de le faire rôtir, de le saupoudrer toûjours de mie de pain & de sel, puis de le mettre ainsi sur table avec une sauce au verjus, sel & poivre blanc.

L'Epaule de Mouton.

L'épaule de mouton se mange simplement rôtie si l'on veut, observant pour la rendre agreable au goût, d'y passer du persil avec la lardoire, & sur la fin de la cuisson d'y jetter de la mie de pain, & du sel.

On accommode encore l'épaule de mouton d'une autre maniere, qui est bien plus du goût des gens délicats, que la précedente; & ce que j'en vas dire en fera aisément tomber d'accord. On prend une épaule de mouton à moitié rôtie qu'on écorche jusqu'au manche, on en ôte la chair qu'on hache, puis qu'on passe à la poële avec des fines herbes, du sel, du poivre, de la muscade, des champignons & du boüillon pour cuire le tout ensemble; cela fait, on met ce hachis dans la peau dont on l'a tiré, & colorant au feu cette peau avec un peu de mie de pain & du sel, on soigne que le tout soit proprement fait, puis on la sert.

Le Gigot de Mouton, autrement dit Eclanche.

En fait de ragoûts, c'est toûjours la fantaisie qui en décide; car jamais on ne disputa des goûts: & c'est ce qui a poussé l'industrie de nos meilleurs cuisiniers à rechercher des moyens differens pour apprêter toutes sortes de viandes. Le gigot de mouton, par exemple, se mange simplement rôti si l'on veut, & l'on peut dire même que c'est ainsi un excellent morceau lorsqu'il est d'un bon mouton.

Digitized by Google

Gigot de Mouton farci.

On farcit auſſi un gigot; & voicy comme on fait. On en prend un qu'on écorche juſqu'au manche, & le bout de l'oſſelet ôté, on en tire toute la chair, qu'on hache avec un peu de lard, de la moele de bœuf, des champignons, du ſel, du poivre, de la ciboule, & d'autres fines herbes, joignant à cela deux œufs entiers, & deux jaunes d'œufs avec une mie de pain; cela fait, & le tout étant bien aſſaiſonné & haché, on prend cette farce dont on remplit la peau du gigot, aprés quoy on la pane, pour enſuite cette piece de table être miſe au four, afin d'y acquerir une cuiſſon parfaite, & lorſqu'on la verra telle, on la tirera pour être ſervie chaudement.

Gigot à la daube.

Prennez un gigot de mouton, ôtez luy la peau, piquez-le de menu lard, mettez-le tremper dans du verjus & du vin blanc pendant un demi jour, aſſaiſonné de ſel, de poivre, de laurier, & de clouds de girofle; puis faites-le rôtir à la broche, arroſez-le de la ſauce où il a trempé, & étant cuit faites-y une ſauce avec le degout, un peu de farine frite, & un jus de champignons: aprés cela ſervez-le.

Autre.

Ayez un gigot, dépoüillez-le de ſa peau, battez-le avec un bâton pour en rendre les chairs plus courtes, coupez le bout de l'oſſelet, piquez-le de gros lardons, ſalez-le, poivrez-le, & puis prenez un pot où vous le ferez boüillir dans de l'eau, & lorſque vous jugerez qu'il pourra être cuit, mettez-y du vin, un peu de verjus, du citron & du cloud de girofle. Cela fait, & lorſque la cuiſſon ſera parfaite, tirez-le, & avant de le ſervir épanchez deſſus de l'eſſence d'ail; & puis mangez-le tout chaud.

De L'Agneau:

On m'avoüera que l'agneau eſt un excellent manger, quand il eſt gras & de lait

La Tête, & les Pieds d'Agneau.

La tête à laquelle on laiſſe le col, ſert pour mettre en potage, ainſi que les pieds, & pour faire qu'ils réüſſiſſent employez-les de cette maniere; on les échaude bien, puis on les met dans un pot avec du petit lard, pour être cuits enſemble, avec ſel, poivre, cloud de girofle, & fines herbes; cela fait, on fait mittonner le potage avec de l'autre boüillon qui ſoit bon, puis on range deſſus les têtes d'agneau, dont on tire la cervelle pour la faire frire aprés l'avoir bien ſaupoudrée de mie de pain; étant frite, on l'arrange auſſi ſur les bords du plat avec les pieds & le petit lard, puis on les met ainſi ſur table.

Freſſure d'Agneau.

Tout ce qui ſe peut manger de l'agneau, eſt toûjours fort délicat: la freſſure ſe cuit au pot, & ſe mange ainſi ſi l'on veut, ou bien on en fait une fricaſſée, aprés l'avoir miſe en morceaux; cela fait, on la paſſe à la poële avec du beurre, puis la faiſant cuire dans du boüillon du pot, aſſaiſonné de ſel, de poivre, & de cloud de girofle; on n'oublie point, lorſque la cuiſſon approche, de prendre des jaunes d'œufs délayez avec du verjus, & de les jetter quand on le juge à propos, dans cette fricaſſée, pour la dreſſer incontinent: ou bien au lieu de verjus, on ſe ſert de crême douce pour épaiſſir la ſauce.

La Poitrine d'Agneau.

On ſert la poitrine d'agneau frite; & voicy comme on y réüſſit. On en prend une

Digitized by Google

une qu'on mince par gros morceaux, qu'on met tremper dans du verjus, du vinaigre, du sel, du poivre, du cloud de girofle, de la ciboule ou du laurier; on laisse là-dedans cette poitrine l'espace de quatre heures durant; aprés quoy on la trempe dans une pâte claire, composée de farine, de vin blanc, & de jaunes d'œufs; puis on la frit à la poële dans du beurre, ou dans du sain-doux: étant ainsi bien frite, on la mange avec plaisir.

Les Rognons d'Agneau.

J'ay dit comme il falloit apprêter les ris de veau, c'est la même chose des rognons d'agneau, ainsi on n'a qu'à y avoir recours.

Du Chevreau.

Les apprêts qu'on fait du chevreau sont semblables à ceux de l'agneau, quoyque le merite du dernier surpasse de beaucoup celuy du premier.

AVERTISSEMENT.

Pour ne rien dire icy d'inutile, je suis bien aise d'avertir que le bouc & la chevre s'accommodent de la même maniere que le mouton, quoique leur chair ne soit pas (veritablement parlant) si bonne, ny si excellente au goût.

CHAPITRE IV.

Du Porc.

LA viande de Porc se mange agreablement; mais elle ne fait pas un mets si délicat sur nos tables que les précedentes. Et la premiere chose par où l'on commence à l'accommoder, c'est aprés qu'il est tué, par nettoyer les tripes, & puis faire le boudin.

Du Boudin.

Le boudin est un excellent manger lorsqu'il est fait de la maniere que je vas le dire. L'on a du sang de cochon dans une terrine, observant qu'il ne faut point qu'il soit caillé; on y mêle un peu de lait, une cuillerée de bon bouillon gras pour le rendre plus délicat; cela fait, on coupe de la panne en petits morceaux qu'on met dans ce sang, avec du persil & de la ciboule hachée, & de toutes sortes de fines herbes, aprés qu'on les a fait frire dans de la graisse de cochon, & n'oubliant pas d'assaisonner le tout de sel, de poivre & de toutes sortes d'épiceries. Cela achevé, on prend dans un chauderon de l'eau qu'on fait boüillir, puis mettant tremper le tout dedans la terrine, ou autre instrument dans lequel est le sang, on a soin de le remuer, crainte qu'il ne se prenne au fond; & quand on juge que tout a pris goût, pour lors on forme le boudin, en mettant dans les boyaux avec un petit entonnoir fait exprés toute la mixtion dont je viens de parler. Le boudin formé, on le fait blanchir à l'eau; pour éprouver s'il l'est, on prend une épingle avec laquelle on le pique, & s'il n'en sort que de la graisse, c'est une marque qu'il faut l'ôter de cette eau, au lieu qu'il l'y faut encore laisser s'il rend du sang; & le boudin fait ainsi, & si-tôt qu'il est refroidy, se sert grillé & tout chaud.

Du Boudin blanc.

A l'égard du boudin blanc, lorsqu'on veut qu'il soit délicat, on ne se contente pas de hacher de la panne de cochon avec de la chair, mais on prend encore des blancs de chapon, ou de dinde, qu'on mêle parmi, avec un peu d'oignon aussi haché qu'on a été soigneux auparavant de faire frire, & quelques fines herbes, ex-

cepté le perſil; puis aſſaiſonnant le tout d'épices, & d'un peu de lait, on le fait boüillir dans une caſſerole; cela fait, on tire tout ce compoſé, dans lequel on met des blancs d'œufs foüetez, puis on en forme ſon boudin avec les boyaux qu'on a tout préparez. Le boudin achevé, on le fait blanchir à l'eau, dans laquelle on a mis un peu de lait & d'oignons; & lorſqu'il eſt refroidi, on le met griller ſur du papier, puis on le ſert pour être mangé incontinent.

Des Andoüilles.

J'ay déjà dit comme il falloit faire les andoüilles de veau; il eſt icy queſtion d'enſeigner la maniere de compoſer celles de cochon, c'eſt ce qui n'eſt pas difficile! car on y réüſſit en prenant de gros boyaux de cochon dont on ôte le gros bout, pour le faire tremper un jour ou deux; cela fait, & le tout étant lavé proprement & blanchi dans l'eau où l'on aura mis quelques tranches d'oignon avec un peu de vin blanc, on tire ces boyaux qu'on jette dans une autre eau qui eſt fraîche, puis on les coupe de la longueur qu'on veut qu'ayent les andoüilles. Ces boyaux coupez, on prend du ventre de cochon dont on ôte le gras, & qu'on taille auſſi par tranches de la longueur des andoüilles; cela fait, on les forme, puis on les envelope des robes qu'on leur a préparées, aprés les avoir aſſaiſonnées de toutes ſortes d'épices.

Les andoüilles ainſi achevées, il faut les faire cuire pour les manger. Et voicy comment.

Prenez les mettez-les dans un pot bien bouché, poſez ce pot ſur un feu trés-médiocre, laiſſez en cet état ces andoüilles rendre leur ſuc, puis jettez y un peu d'eau avec un oignon piqué de clouds de girofle, & deux verres de vin blanc, du ſel, & du poivre; laiſſez-les cuire ainſi, & étant cuites, il eſt bon qu'elles refroidiſſent dans leur boüillon, puis les tirer, afin de les mettre griller ſur une feüille de papier, pour être mangées toutes chaudes.

Le Foye, la Ratte, & le Cœur de Cochon.

Les parties de cochon que voicy, ſe mangent accommodées comme le cœur de veau; & pour y recourir, on n'a qu'à voir la page 244.

Le Mou de Cochon.

Pour faire un ragoût de mou de cochon, on en prend un qu'on fait cuire dans du boüillon aſſaiſonné de ſel, de poivre, de cloud de girofle, & de fines herbes; puis ſi-tôt qu'il eſt cuit, on le tire pour le mettre en hachis, qu'on fait en le hachant bien menu; puis le mettant dans une une caſſerole avec bon beurre, ſel, poivre, cloud de girofle. & autres épices, on le laiſſe ainſi cuire un peu de temps, aprés quoy on y joint un verre de vin blanc & du perſil; & lorſqu'on juge que ſa cuiſſon eſt parfaite, on y jette des jaunes d'œufs délayez avec du verjus, & on le tire enſuite,

La Langue de Cochon.

Aprés que la langue de cochon a été ſalée pendant dix ou douze jours, on la tire, puis on l'eſſuye, enſuite on la pend à la cheminée avec une feuille de papier par-deſſus pour la garentir de la ſuye; puis ayant aſſez pris de fumée, on l'ôte pour être gardée aprés dans un lieu ſec; & ce ſont ces ſortes de langues qu'on nomme langues parfumées. Voyez ce que j'ay dit des langues de bœuf.

La Gorge de Cochon.

On fait cas d'une gorge de cochon lorſqu'elle eſt bien parfumée, & de même que j'ay dit qu'il falloit faire à l'égard de la langue.

L'Eſpaule

Digitized by Google

L'Epaule de Cochon.

L'épaule de cochon eſt excellente, lorſqu'elle eſt tendre & bien préparée; & voicy comme on s'y prend: on a une épaule qu'on met ſaler pendant dix ou douze heures ſeulement, puis on la met à la broche, où on la fait plutôt trop cuire que pas aſſez, le cochon étant d'une nature à vouloir être mangé tout rôti. Cela fait, & lorſque cette épaule eſt cuite, on la tire, & avant que de la ſervir on y fait une ſauce-Robert compoſée de la maniere que voicy.

Prenez du beurre, laiſſez-le bien chauffer, mettez y frire de l'oignon minçé en morceaux quarrez, ou bien de la ciboule; aprés cela jettez-y un verre de vin, un peu de vinaigre, que vous aſſaiſonnerez de ſel, de poivre, de muſcade, & d'une cuillerée de boüillon, puis vous le ſervirez aprés y avoir ajoûté de la moutarde.

Il y a encore d'autres pieces qu'on leve de deſſus le cochon, & qui ſe mangent ou rôties à la broche, ou ſur le gril, ſans être ſalées; & telles ſont les échinées, l'os court, & les griblettes.

Autre maniere d'accommoder les Griblettes de Cochon.

Ayez des griblettes de cochon, pancz-les, paſſez-les à la poële dans du ſain-doux, laiſſez-les bien frire, tirez-les, & puis ſervez-les avec jus de citron, ou ſauce-Robert.

On ſe ſert encore de ces griblettes pour mettre en hachis, & qu'on apprête comme j'ay dit qu'il falloit faire les roüelles de veau.

Les Pieds de Cochon.

Lorſqu'on veut manger les pieds de cochon ſans beaucoup de façon, on les tire de l'endroit où ils ont pris ſel, puis on les fait cuire dans un pot; & quand ils le ſont ſuffiſamment, on les met rôtir ſur le gril, puis on les ſert avec la ſauce-Robert.

Autre maniere.

On fait une fricaſſée de pieds de cochon, en les mettant rôtir ſur le gril, aprés-quoy on les coupe par morceaux pour les paſſer à la poële dans du beurre; cela fait, on y joint de l'oignon coupé en petits carreaux qu'on laiſſe, puis on y jette deux verres de vin, du ſel, ce qui y eſt abſolument néceſſaire, ainſi que du poivre & du cloud de girofle; on laiſſe le tout raiſonnablement tarir, puis on y met un filet de vinaigre, & lorſqu'ils ſont cuits on y mêle la moutarde, puis on les ſert tout chaudement.

Pieds de Cochon à la Sainte-Menehout.

On fait encore des pieds de cochon à la Sainte Menehout; & pour y reüſſir, ayez-en, coupez-les en deux, mettez-les dans une marmite, au fond de laquelle ſera une rangée de bardes de lard, puis une de pieds de cochon, & ainſi juſqu'à ce que la marmite ſoit pleine; aprés cela, prenez un verre d'eau-de-vie, un peu d'anis, du laurier, & une chopine de vin blanc; couvrez le tout de bardes, & d'un couvercle qui joigne bien, obſervant pour cela de l'empâter; puis mettant cette marmite à la braiſe, laiſſez-les cuire en cet état pendant dix ou douze heures, ſans leur donner le feu que trés-médiocrement, afin qu'ils acquierent une cuiſſon qui les rende comme nous les ſouhaitons; & ce ragoût ſur tout demande beaucoup de vigilance: cela fait, & lorſqu'ils ſont cuits & refroidis, ſaupoudrez-les de mie de pain, faites-les griller, & ſervez-les ainſi tout chauds.

Les Oreilles de Cochon.

Les oreilles de cochon ſe mangent à la ſauce-Robert, les ayant coupées par tranches

chés aprés qu'elles ont été cuites dans le pot, & passées à la poële avec un peu de beurre : on peut encore servir les oreilles de cochon frites, en les trempant dans de la pâte faite avec de la farine, du vin blanc, & des œufs ; & lorqu'elles ont pris couleur, on les sert avec du verjus & du poivre.

Le Groin de Cochon.

On parfume le groin de cochon, pour être mangé en guise de jambon ; ou bien on le sert boüilli au pot, avec poivre, clous de girofle & muscade ; il se rôtit aussi sur le gril, & se met sur table accompagné d'une sauce-Robert.

Les Jambons.

Je supposé qu'un Jambon ait été salé comme il faut, & bien parfumé ; cela étant, & avant que de le faire cuire, on le fait tremper en eau tiede, & aprés l'avoir ainsi changé plusieurs fois, on le lave & on l'essuie ; puis on le met dans un chauderon le plus pressé que l'on peut, afin qu'il y ait peu de boüillon, & que par ce moyen la trop grande abondance d'eau ne diminuë en rien de sa bonté.

On observe avec cela de mettre au fond du chauderon une poignée de foin délié, avec des fines herbes, deux gros oignons, & de l'écorce de Citron ; & à mesure que son boüillon se tarit, on est soigneux d'avoir de l'eau chaude pour luy en substituer toûjours de nouvelle, & continuer ce soin jusqu'à ce qu'il ait acquis une cuisson parfaite. Etant bien cuit, on le tire, pour le laisser refroidir dans son boüillon jusqu'à ce qu'on puisse l'ôter du chauderon avec la main ; puis le posant sur un plat, on luy laisse égouter son boüillon, aprés quoy on léve la coüene de dessus le lard, pour le poudrer d'un peu de poivre, & d'un peu de canelle broyée, & y piquer quelque clouds de girofle, & le garnir de persil haché, avec un peu de thim, & des feuilles de laurier ; puis on le recouvre de sa coüene ; pour luy donner le loisir de se refroidir.

Il y en a qui le font cuire avec le vin ; mais on tient que cela luy fait faire la corne : au reste on laisse cela à la volonté de ceux qui en font cuire.

Du Cochon de Lait.

Si-tôt que le cochon de lait est tué, il veut qu'on le mange, car il n'a pas besoin d'être mortifié pour être tendre ; ainsi d'abord que l'operation en est faite, qu'on l'a échaudé, & qu'il est pelé, on le vuide de toutes ses entrailles, aprés quoy on l'assaisonne dedans, de sel, de poivre, & d'un brin de sauge ; puis on y met un oignon, & de la ciboule ; ensuite on lui referme le ventre avec une brochete, pour aprés le mettre en broche.

On doit être soigneux de l'essuyer si-tôt qu'il commence à suer, & il y en a qui luy mettent dans le corps un morceau de beurre, avec lequel ils l'arrosent à mesure que le feu le fait distiller ; les Cuisiniers ne desapprouvent pas cette méthode, & d'abord qu'il est cuit, il faut le servir pour être mangé chaudement.

Cochon de Lait farci.

Ce n'est pas seulement rôti qu'on sert le cochon de lait, mais il se mange encore farci ; & pour cela faire,

Prenez son foye avec du lard, hachez le tout ensemble, mêlez-y des champignons, des capres, un peu d'ail, quelques fines herbes, & de la sauge ; passez le tout dans la casserole, assaisonnez-le de sel, de poivre, & d'un peu de clouds de girofle, farcissez-en le corps du cochon, & mettez-le à la broche pour le faire rôtir, soignant de l'arroser avec du beurre, puis servez-le si-tôt qu'il est cuit.

CHA-

Digitized by Google

CHAPITRE V.

Du Gibier en général, & haute Venaiſon.

PAr ce mot de Gibier, j'entends les liévres, les levreaux, les lapins, les perdrix, les beccaſſes, les beccaſſines, & autres, & par celuy de Venaiſon, le ſanglier, le cerf, & le chevreüil, &c.

Du Liévre.

Pour apprêter un liévre, on commence par l'écorcher, puis on le vuide, & aprés cela on le larde pour le mettre en broche, l'ayant froté auparavant avec ſon foye pour le rougir; on le mange ou à la vinaigrette, ou à la ſauce douce.

Liévre en Civé.

Comme les goûts ſont differens, on a auſſi trouvé le moyen de diverſifier les mets. C'eſt ce qui fait qu'outre rôti, on ſert encore le lievre en civé, & voicy la méthode d'en venir à bout.

On prend un lievre dont on léve entierement les cuiſſes & les épaules, puis on coupe le reſte par morceaux qu'on larde de gros lard, pour enſuite les paſſer à la poële, ou au ſain, ou au lard fondu; cela fait, on met le tout dans un pot avec du vin blanc, qu'on aſſaiſonne de ſel, de poivre, de muſcade, de laurier, un peu d'orange & de fines herbes, & on le laiſſe ainſi cuire, pour le ſervir tout chaud lorſqu'il ſera parvenu à ce point.

Du Levreau.

Le meilleurs levreaux ſont ceux qui ſont nez au mois de Janvier alors qu'ils ſont demy, ou de trois quarts; & comme il arrive quelquefois qu'un levreau a acquis ſa grandeur naturelle, ce qui fait douter de ſa jeuneſſe, pour lors, & afin de s'en rendre certain, on a coutume de luy prendre les oreilles pour les écarter, & ſi l'on remarque que la peau ſe relâche, c'eſt ſigne qu'il eſt tendre; mais au contraire, ſi elle ſemble ferme, elle témoigne ſa vieilleſſe.

On mange les levreaux rôtis, ainſi que les lievres; & avant de les mettre à la broche, on obſerve toûjours de les rougir de leur ſang, & de les larder, pour être ſervis à la poivrade lorſqu'ils ſont cuits, ou bien à la ſauce douce, ou à la vinaigrette, on n'a qu'à choiſir.

Levreaux en Ragoût

Ayez un levreau, coupez-le par quartiers, lardez-le de gros lard avec la lardoire de bois, faites le cuire avec du boüillon, aſſaiſonnez-le tout de poivre, de cloud, & d'un verre de vin; & lorſque la cuiſſon en eſt faite, prenez le ſang & le foye que vous paſſerez à la poële avec un peu de farine, mêlez le tout enſemble avec un filet de vinaigre, & ſervez.

Des Lapins.

On compte de deux eſpeces de lapins; ſçavoir les lapins de garenne; & les lapins clapiers; les premiers ſont bien plus eſtimez que les derniers, & l'on ſe trompe toûjours dans le choix lorſqu'on ne ſçait pas le faire: & pour parvenir à cette connoiſſance, on ſçaura qu'un lapin de garenne ſe reconnoît à l'aide de trois de nos ſens, premierement par la vuë, qui juge de ſa couleur, par l'odorat, & par le goût.

On

On connoît un lapin de garenne par sa couleur, lorsqu'il a le poil du pied & le dessous de la queue roux, ce qui ne paroît que fort peu aux lapins clapiers; ce n'est pas que si on ne sçavoit en cela la ruse des rôtisseurs, on s'y trouveroit bien trompé: car que font-ils pour abuser là-dessus les acheteurs! ils sont soigneux de leur brûler un peu le poil des pieds, ce qui les rend roux; mais on reconnoît leur tromperie en effaçant cette marque avec de l'eau, ou portant ce lapin au nez on sent le poil roussi.

Le goût fait distinguer un lapin de garenne d'avec un clapier, lorsqu'en le mangeant on trouve une chair grossiere, & fade; on juge que c'en est un de la seconde espece: au lieu que quand cette chair est délicate, & a un certain relief qui luy convient, on peut dire pour lors que c'est un lapin de garenne.

Les lapins sont encore vieux ou jeunes, & pour connoître l'un ou l'autre de ces âges, on leur tire aussi les oreilles tout comme aux levreaux; mais pour en juger plus sainement, on reconnoît la vieillesse d'un lapin, lorsqu'en coulant le pouce, & le premier doigt dessus le poil des pieds de devant, on s'aperçoit que la jointure en est grosse.

Ces connoissances acquises par les observations qui leur sont propres, il n'est plus question que de sçavoir comme se servent les lapins.

Lapins Rôtis

Lorsqu'on veut faire rôtir un lapin, on le pique de fins lardons, ou bien on le barde, ou faute de lard on l'arrose de beurre en cuisant; & si-tôt qu'il est cuit, on le met dans un plat, & on le sert avec une sauce à l'eau, assaisonnée de sel & de poivre blanc.

Lapins en Ragoût.

Ayez un lapin, coupez-le en quatre, lardez-le de gros lard, passez-le à la poële avec du lard fondu, mettez-le cuire dans une terrine ou casserole, avec du boüillon, un verre de vin blanc, le tout assaisonné de poivre & de sel; joignez-y de la farine frite avec de l'orange, & lorsque la cuisson en est faite, servez-le pour être mangé chaudement.

Lapins en Fricaßée.

Un lapin fricassé est quelque chose d'excellent, lorsque la fricassée en est bien faite; & pour y réussir on prend un lapin qu'on coupe par morceaux, qu'on passe à la poële avec du lard fondu: cela fait, on y met pour le faire cuire du boüillon, qu'on assaisonne de sel, de poivre, de fines herbes, de ciboulettes, & de muscade; étant cuit comme il faut, mettez-y, avant de le tirer, des jaunes d'œufs avec du verjus, & le mangez.

On observera que ce que je viens de dire des lapins, se doit observer à l'égard des lapreaux, puisqu'ils ne different entr'eux seulement que de l'âge.

Des Perdrix.

Je n'ay que faire icy d'établir le merite des perdix, il est connu de tout le monde; & faute de les sçavoir apprêter, souvent on fait d'un morceau le plus délicat qu'il y ait, un mets qui ne vaut presque pas qu'on le mange: Voicy donc les differentes manieres de les accommoder.

On s'en sert si l'on veut pour en faire des potages de santé, ou bien on la rôtit & pour la rendre ainsi agreable, on la pique de lard, apres luy avoir coupé les aîles comme on fait aux oisons, & luy laissant pancher la tête, qu'on ne plume point jusqu'à la moitié du cou, elle cuit ainsi; puis on la tire pour la manger, aprés

aprés l'avoir saupoudrée dessus de sel bien menu, & avec une sauce faite d'un peu de vin, de sel, de poivre blanc, de rocambolle, & d'un jus de citron.

Perdrix à la Daube.

Prenez des perdrix, lardez-les de moyens lardons, assaisonnez les de sel, de poivre, de cloud, de muscade, de laurier, de ciboules d'orange; envelopez-les dans une serviette, faites-les cuire dans un pot avec du boüillon & du vin blanc & lorsque vous connoîtrez que cette daube sera tarie suffisamment, laissez-les refroidir à demy dans leur boüillon; puis aprés servez-les avec un jus de citron.

Perdrix en Hachis.

Pour ne point user icy de redite inutile, je diray que les hachis de perdrix se font comme ceux de gigot de mouton. Voyez page 250.

Perdrix en Marinade.

On met aussi les perdrix en marinade, & pour y réüssir, on en prend qu'on coupe par quartiers, qu'on met dans du verjus & dans du vinaigre, afin de les faire mariner pendant trois heures seulement, le tout assaisonné de sel, de poivre, de clouds de girofle, de ciboule, & de laurier: cela fait, on les trempe dans une pâte claire, compoſée avec de la farine, du vin blanc, & des jaunes d'œufs; puis on les frit dans du lard fondu, dans du beurre, ou du sain-doux: étant bien frites, on les garnit de persil frit, & de tranches de citrons; & on les sert ensuite.

Des Perdreaux.

Les perdreaux se servent pour l'ordinaire rôtis, & on les pique de lard, ou bien on les barde.

Des Beccasses.

La maniere d'accommoder les beccasses, est d'abord de les plumer, & de leur passer le bec à travers le corps par les côtez, sans les vuider, aprés quoy on les pique de lard fort proprement pour les mettre à la broche, étant embrochées, on pose sous elles dans la lechefrite des rôties de pain pour en recevoir le degout qui en tombe; aprés qu'elles sont rôties, on y fait une sauce avec orange, sel poivre blanc, & une ciboulette.

Beccasses en ragoût.

Pour faire un bon ragoût de beccasses, on s'en sert lorsqu'elles sont à demy cuites, puis on les coupe en piéces, pour les mettre dans une casserole avec du vin, des capres & des champignons, le tout assaisonné de sel & de poivre, aprés quoy on les laisse boüillir jusqu'à ce que la cuisson soit parfaite, pour être servies aprés y avoir pressé un jus d'orange.

On apprête les beccassines de la même maniere que les beccasses lorsqu'on les veut faire rôtir; mais quand on souhaite les manger en ragoût, on les fend en deux sans les vuider (supposé qu'elles soient à demi cuites à la broche) puis on les passe à la poële avec du lard fondu, sel, poivre blanc, & un peu de ciboule; & faisant aprés cela distiller un jus de champignons dans ce ragoût avec un peu de citron, on le sert lorsqu'il est cuit pour être mangé tout chaud.

Des Cailles rôties.

La caille a son merite, qu'on ne luy sçauroit disputer, & l'on peut dire dans

ſon temps qu'elle fait l'ornement des meilleures tables: on la mange rôtie; & pour cela on la plume, puis on la vuide, on la pique de lard, ou bien on la barde, aprés cela on la met en broche pour la faire cuire, & ſi-tôt qu'elle eſt cuite on la ſert avec un jus d'orange, ou bien du verjus, du ſel, & du poivre blanc.

Cailles en ragoût.

Ayez des cailles, fendez-les en deux ſans les ſéparer, paſſez-les à la poële avec du lard fondu, aſſaiſonnez-les de ſel, de poivre, & de muſcade; mêlez-y des champignons, un peu de farine & un jus de mouton; puis les ſervez chaudement, aprés y avoir mis un jus d'orange.

Des Pluviers.

Comme j'ay dit que les beccaſſes s'apprêtoient, ainſi avertiray-je que ſe mangent les pluviers, qu'on y ait recours.

Des Vanneaux.

Les vanneaux, ainſi que les autres oiſeaux, ſe plument au ſec; ſe lardent & ſe vuident, puis ſont mis à la broche, pour être mangez avec un peu de verjus, du ſel, & du poivre blanc.

Des Grives.

On apprête les grives en les flambant, & les poudrant de pain & de ſel, pour les manger lorſqu'elles ſont rôties avec du verjus & du poivre, obſervant de frotter le plat d'une échalotte, & d'y mettre un jus d'orange.

Grives en ragoût.

On fait un ragoût de grives, en les paſſant à la poële ſans les vuider avec lard fondu, un peu de farine, des fines herbes, le tout aſſaiſonné de ſel, de poivre, de muſcade, on y met un peu de vin blanc; & lorſque ce ragoût eſt cuit, on y joint du jus d'orange, pour être ſervi incontinent.

Des Aloüettes.

Pour apprêter des aloüettes comme il faut, on commence par les plumer au ſec, puis à leur écorcher la tête, obſervant de ne les point vuider; cela fait, on les pique de lard, puis leur paſſant une brochette en travers, on les attache toutes à la grande broche pour les faire rôtir; & lorſqu'elles le ſont, on y poudre de la mie de pain avec du ſel, & on leur met deſſous une rôtie, & une ſauce comme aux beccaſſes.

Aloüettes en ragoût.

Prenez des aloüettes, plumez-les, vuidez-les, paſſez-les à la poële avec du lard fondu & un peu de farine; mettez-les dans une terrine avec du boüillon & du vin blanc; aſſaiſonnez-les de ſel, de poivre, de canelle; laiſſez-les cuire ainſi juſqu'à ce que la ſauce en ſoit courte; mettez-y un jus d'orange & puis les ſervez.

Des Oyes ſauvages.

Les oyes ſauvages ſe plument au ſec, & ſe vuident; on eſt ſoigneux de les larder lorſqu'ils ne ſont pas gras, & on ne les larde point quand ils le ſont; & étant bien rôtis, on les ſaupoudre de ſel, puis on les mange à la poivrade. Ces animaux ſe ſervent encore d'autre maniere, comme je diray cy aprés à l'article des oiſons.

Des

Des Canards sauvages.

Tous oiseaux de riviere doivent être vuidez, ainsi on n'oubliera point d'accommoder ainsi le canard sauvage; après cela on le met à la broche sans larder, & lorsqu'il est à demi cuit on le flambe avec du lard, & cette viande veut toûjours être mangée plutôt sanglante que trop cuite; & pour sauce on leur donne un jus d'orange, ou du vinaigre avec sel & poivre blanc.

Des Sarcelles.

Je n'ay rien à dire autre chose des sarcelles, sinon qu'elles s'apprêtent & se mangent comme les canards sauvages. Cela suffit.

Des Tourterelles.

Avant que de mettre les tourterelles à la broche, on prend soin de les vuider, & de les piquer de menu lard, puis on les fait rôtir, pour être servies avec une sauce assaisonnée de vinaigre, de sel & de poivre blanc.

Des Bécfigues.

Pour apprêter des becfigues, on se contente de les plumer, & de leur couper la tête & les pieds, & à mesure qu'ils cuisent à la broche, on les saupoudre de croûte de pain râpé avec du sel, puis on les mange au verjus de grain & au poivre blanc.

Du Sanglier.

Il n'y a gueres de difference entre les apprêts qu'on fait du sanglier & ceux du porc commun; & s'il y en a, les voicy toutes.

La Hure.

Je commenceray par la hure, & diray que pour l'apprêter comme il faut, (je suppose qu'on luy ait ôté tout le poil comme aux cochons ordinaires) on doit luy ôter les deux mâchoires, & le museau; & le fendant par-dessous, séparer de la tête la cervelle & la langue; cela fait, on la sale, & pour y réüssir on se sert de la pointe d'un coûteau pour y mieux faire pénetrer le sel, puis on referme cette tête fendüe qu'on lie avec une ficelle, & on l'enveloppe dans une serviette, pour être mise dans un chauderon capable de la contenir. Tout cela observé, on y met une grande quantité d'eau, toutes sortes de fines herbes, de la panne de cochon, du laurier, de l'anis, du cloud de girofle, de la muscade, du sel, de l'oignon, & du rômarin, & lorsqu'elle est à demi cuite on y met du vin, dans lequel il luy faut douze heures pour acquerir une cuisson parfaite: étant cuite, on la laisse refroidir dans son boüillon, puis on la tire, pour être servie avec tranches de citron & du persil menu.

Du Sanglier rôti.

On peut piquer du sanglier de menu lard, puis le mettre à la broche, & si-tôt qu'il est cuit le manger à la poivrade, ou à la sauce-robert.

Des Jambons de Sanglier.

On accommode les jambons de sanglier comme ceux de porc commun; on n'a qu'à lire l'article, page 254.

Digitized by Google

Du Marcassin.

Le marcassin se mange rôti tout entier, aprés qu'on l'a piqué de menu lard; & étant cuit, on le sert avec une sauce assaisonnée de vinaigre, de sel & de poivre blanc.

Du Cerf & de la Biche.

Je n'ay pas crû devoir séparer ces deux animaux l'un d'avec l'autre pour montrer comme on doit les apprêter, à cause du rapport de nature qui est entre eux; c'est pourquoy je diray que le cerf & la biche se mangent rôtis, aprés qu'on les a piquez de lard menu; & si-tôt qu'ils sont cuits, ou les sert avec une poivrade pour sauce.

Mais il faut sçavoir aussi, qu'auparavant que de les mettre à la broche, les parties de leur chair qui y sont propres doivent avoir été trempées pendant dix ou douze heures dans du vin blanc, du verjus, assaisonnez de sel, poivre, clouds de girofle pilez, du citron verd, & de trois ou quatre feüilles de laurier; aprés cela il est excellent.

La Longe ou l'Epaule de Cerf.

Ayez une longe de cerf, ou bien une épaule, piquez-la d'un lard bien menu & fort épais, enveloppez-la de papier, faites-la cuire à la broche, puis servez-la, avec une sauce au vinaigre, assaisonnée de sel, de poivre, d'échalote, & de farine frite.

On mange encore le cerf à la sauce douce, c'est-à-dire avec du vinaigre mêlé de sucre, d'un peu de sel, des clouds de girofle, de la canelle & du citron.

Cerf en ragoût.

Pour mettre du cerf en ragoût on en prend un morceau qu'on larde de lardons trempez dans le sel & le poivre, puis on le passe à la poële avec du lard fondu, ensuite on le met cuire dans une terrine avec du boüillon ou de l'eau; on y joint deux verres de vin blanc, avec sel, muscade, fines herbes, feüilles de laurier & & orange, aprés quoy on le laisse boüillir jusqu'à ce qu'il ait acquis une cuisson parfaite, où pour lors on fait une liaison à la sauce avec de la farine frite.

Cerf en civé.

Ayez du cerf, coupez-le par gros morceaux, lardez-les de gros lard, passez-les à la poële, faites-les cuire avec boüillon, ou vin blanc, quelques fines herbes, le tout assaisonné de sel, poivre, muscade, laurier, & peau d'orange; & si-tôt qu'il est cuit, liez-la sauce avec de la farine frite, & un filet de vinaigre.

Du Chevreüil.

On mange le chevreüil rôti; & pour le rendre excellent, on le pique de menu lard, & si-tôt qu'il est cuit, on le sert accompagné d'une sauce composée d'oignons passez à la poële, de vinaigre & d'un peu de boüillon assaisonné de sel & de poivre blanc.

Chevreüil en ragoût.

Le chevreüil est excellent en ragoût; & pour réüssir à l'y bien mettre, on en prend qu'on pique de gros lard, puis qu'on passe à la poële avec du lard fondu; cela fait, on le met dans une casserole, où on l'assonne de sel, de poivre, de laurier, de muscade & de fines herbes; le tout étant ainsi assaisonné, on le fait cuire dans l'eau, ou dans du boüillon, auquel on joint un bon verre de vin, & de la peau d'orange; & lorsqu'on juge qu'il est cuit, on lie la sauce avec de la farine frite, puis on le sert.

Du

Digitized by Google

Du Daim.

Pour servir le daim rôti, on n'a qu'à observer ce que j'ay dit du cerf, ou du chevreüil; & on peut aussi de même le mettre en ragoût.

CHAPITRE VI.

De la Volaille commune.

LEs meilleures tables ne sont pas seulement couvertes des mets dont je viens de parler, la volaille commune y paroît encore avec beaucoup de grace.

Des Poulets de grain.

Qu'y-a-t-il de plus agreable à la vuë, & encore plus au goût, que des poulets de grain, qu'on sert rôtis; & pour y réüssir voicy comme on s'y prend: on a des poulets qu'on plume au sec, ou dans l'eau chaude, & puis qu'on vuide; cela fait, on les larde, ou bien on les couvre de bardes de lard, ensuite on les fait rôtir, & l'on connoit qu'ils le sont suffisamment, lorsque le lard a pris couleur, dans lequel temps on ne manque point de les tirer, crainte que les laissant trop sécher, ils ne viennent à perdre tout leur goût. La sauce avec laquelle on les mange, est la vinaigrette, ou le verjus assaisonné de sel & de poivre blanc.

Poulets en fricassée.

Lorsque les poulets sont un peu forts, on en met en fricassée, & voicy comment: on en prend qu'on coupe par morceaux, puis qu'on passe à la poële avec du lard fondu, ensuite on les met cuire avec du bon beurre dans du boüillon, ou dans de l'eau & un verre de vin blanc, le tout assaisonné de sel, de poivre, & de cerfeüil haché, & d'un paquet de ciboulettes qu'on retire; & lorsque leur cuisson est faite, on y met des jaunes d'œufs délayez avec du verjus, puis on les sert.

On peut encore lier la sauce avec de la crême: cette liaison n'a pas moins d'agrément que celle qu'on fait avec les jaunes d'œufs.

Poulets à la Giblotte.

Ayez des poulets, coupez-les en morceaux, mettez-les dans une terrine avec du vin, du sel, du poivre, & du cloud, un morceau de bon beurre, mêlez-y de fines herbes, & si-tôt qu'ils sont cuits servez-les tout chauds.

Poulets à l'Ail.

Voicy un maniere d'accommoder les poulets, qui convient à ceux qui aiment l'ail, & elle se pratique comme je le vas dire.

On a des poulets qu'on larde, ensuite on les fait rôtir, ayant auparavant observé de les avoir piquez d'ail: étant cuits à la broche, on les sert avec une poivrade, dans laquelle on fait entrer une petite pointe d'ail; & cela est fort excellent.

Poulets farcis.

Prenez des poulets, que vous ferez rôtir apres que vous leur aurez mis dans le corps de la farce dont voicy la composition, sçavoir du lard crud, de la moële de bœuf, des ris de veau hachez, du persil, de la ciboule & quelques fines herbes, le tout mêlé de champignons, haché ensemble, & assaisonné de sel, de poivre, & de clouds

Digitized by Google

de girofle; obſervant de bien ficeler les poulets, crainte que la farce ne tombe, & de les bien envelopper chacun d'une feuille de papier; & lorſque ces poulets ſont cuits, on les ſert avec un coulis de champignons qui acheve de les rendre parfaits.

Poulets frits.

Prenez des poulets, mincez-les par gros morceaux, faites les cuire dans de l'eau, du ſel & du poivre, tirez-les, faites-les tremper dans de la pâte faite avec de la farine, du vin blanc & des jaunes d'œufs, mettez-les frire dans du ſain doux, ou du beurre; lorſqu'ils ſont aſſez frits, tirez-les, & les ſervez avec un jus de citron.

Des poulardes.

Les poulardes ſe mangent auſſi de pluſieurs manieres: elles ſe rôtiſſent aprés avoir été piquées de lard menu, & ſe mangent ainſi avec un jus de citron, & du verjus aſſaiſonné de ſel & de poivre blanc.

Poularde en ragoût.

Pour réüſſir à mettre en ragoût des poulardes, on les retrouſſe d'abord pour les faire boüillir, puis on les fend par derriere, on les élargit, & on leur caſſe les os. Cela fait, on les paſſe dans une caſſerole avec du lard, étant paſſées, on accommode des bardes au fond de cette caſſerole, auſquelles on joint un peu de perſil, de ſel, de poivre, de clouds de girofle; & de ciboules; aprés cela, on les couvre encore de bardes de lard, puis d'un bon couvercle; le tout ainſi aſſaiſonné, on poſe la caſſerole ſur de la braiſe, & on en met auſſi deſſus, obſervant que cette braiſe ſoit médiocrement ardente; & lorſqu'on jugera que la cuiſſon ſera parfaite, on les tirera pour les ſervir.

Des Poules.

On ne mange gueres de poules que boüillies au pot, à moins qu'elles ne ſoient encore jeunes, & qu'elles peuvent encore pour lors être apprêtées, ou comme des poulardes, ou comme des chapons.

Des Chapons.

Si l'on ſouhaite manger un chapon rôti, il faut auparavant que de le mettre en broche; ne pas manquer de le piquer de lard menu, ou bien de le barder, aprés cela on le fait cuire, & on le ſert avec du verjus aſſaiſonné de ſel & de poivre, ou bien accompagné d'un jus d'orange.

Chapon à la daube.

Ayez un chapon, lardez-le, aſſaiſonnez-le de ſel, de poivre, de cloud de girofle, de muſcade, de laurier, de ciboules; cela fait, envelopez-le dans une ſerviette; faites-le cuire dans un pot avec du boüillon & du vin; & ſi-tôt qu'il eſt cuit, tirez-le, & l'ayant laiſſé à moitié refroidir dans ſon boüillon, ſervez-le aprés: l'on peut dire qu'il eſt ainſi excellent.

Des Poulets-Dindes.

Ils s'apprêtent de bien des manieres: on les ſert rôtis, avec une ſauce-Robert; on les mange à la daube, & ils ſont pour lors accommodez comme les chapons; ou bien on les ſert en pâtez.

Des Oyes & Oiſons.

Les veritables Oeconomes de Campagne, lorſqu'ils ont des oyes ne manquent point

Digitized by Google

point d'en saler une petite provision, aprés qu'ils les ont fait engraisser, pour ensuite être mis au pot, où l'on peut dire qu'ils deviennent un manger excellent.

On en sert aussi à la daube, ainsi que des oisons; & pour lors on les apprête de la même maniere que les chapons.

La petite oye (qui comprend le col, la tête, les ailes, & les pieds) est mise ordinairement dans le pot pour être boüillie, & ensuite être servie sur le potage.

Oisons farcis.

On farcit des oisons, soit qu'on veüille les manger rôtis, soit en potage; & voicy comment on y réüssit. On prend le foye & le cœur de ces animaux, qu'on hache bien menu, avec sel, poivre, & des fines herbes; on y joint une aumelette de quatre œufs, & le tout étant bien batu ensemble, & assaisonné comme il faut; si c'est pour manger les oisons rôtis, on fait cuire cette farce, puis on la met dans le corps, pour être servis lorqu'ils sont cuits.

Si l'on veut en faire un potage, il n'est pas besoin pour lors de faire cuire la farce; car on se contente d'en farcir l'oison lorsqu'elle est crüe, pour ensuite être cette volaille mise au pot, & dressée quand elle est cuite, avec un boüillon composé comme on le souhaite.

Des Canards.

Les canards domestiques sont merveilleux en quelque apprêt qu'on les puisse mettre; on les fait rôtir, & ils s'accommodent pour lors comme les canards sauvages.

Potage de Canards.

Prenez des canards, lardez-les de navets en guise de lard, puis ayez encore des navets, râtissez-les, coupez-les en long, passez-les à la poële avec du lard fondu, & un peu de farine; mettez le tout ensemble dans un pot avec du boüillon, assaisonné de sel, poivre, & des herbes fines; & lorsque vous verrez que le canard aura fait un bouillon d'un bon goût, dressez-le, faites mitonner ce potage, puis garnissez-le de vôtre canard, de vos navets, & d'un peu de pain frit, & servez-le chaudement.

Les canards se mangent aussi en pâtez, & à la daube accommodez comme le chapon.

Des Pigeons.

Le plaisir & le profit qu'on tire des pigeons doit bien animer un homme de campagne à n'en point être dépourvu, ils se mangent de bien des manieres; on les sert rôtis, & pour lors on les accompagne d'une sauce composée de vinaigre, assaisonnée de sel, & de poivre blanc.

Des Pigeons en compôte.

On met des Pigeons en compôte; & pour y parvenir, on en prend qu'on larde de gros lard, & qu'on passe ensuite à la poële dans du lard fondu; puis les mettant dans une casserole, on les fait cuire avec sel, poivre, muscade, écorce d'orange, cloud de girofle, champignons, un verre de vin blanc, & du boüillon; & lorsque la cuisson en est faite, on les sert pour être mangez chaudement.

Autre maniere.

Ayez des pigeons, faites-les cuire dans un petit pot, où vous les assaisonnez avec sel, poivre, cloud, thim, oignons, & un peu de vin blanc; & lorsque vous voudrez les servir, mettez-y un jus de citron.

On

On fait encore des tourtes de pigeons.

Autre Ragoût.

Pour réüſſir dans ce ragoût, on a des pigeons qu'on retrouſſe proprement, qu'on farcit de leurs foyes joints à quelques blancs de chapons hachez avec du lard & des fines herbes, le tout aſſaiſonné de ſel, de poivre, de perſil; & cela fait, on les met dans une caſſerole, avec feu médiocre deſſus & deſſous: ſi-tôt que ces pigeons ſont cuits, on les ſert pour être mangez tout chauds.

Pigeons en Marinade.

On fait mariner des pigeons en les mettant tremper dans du vinaigre, ſel, & poivre; & pour faire que cette mixtion les pénetre davantage, on les fend ſur le dos, ou bien en deux parties; trois heures ſuffiſent pour leur faire prendre le goût de marinade: cela fait, on les trempe dans de la pâte claire, compoſée de farine, de vin blanc, & de jaunes d'œufs, puis on les fait frire, pour être ſervis aprés à la vinaigrette.

Les pigeons, comme on ſçait, ornent des mieux un potage, & luy donnent un relief qui eſt tout extraordinaire.

CHAPITRE VII.

Des Légumes.

COmme les légumes ſont une proviſion qui contribüe beaucoup à la nourriture, ſoit d'un pere de famille, ſoit de ſes domeſtiques, il n'eſt pas moins néceſſaire de les ſçavoir appréter que les autres viandes dont nous venons de parler cy-deſſus; & pour y parvenir, voicy les préceptes dont il convient être inſtruit.

Des Betteraves.

Pour apprêter les betteraves, il faut d'abord ſoigner de les faire cuire ou dans l'eau, ou bien au four, ou ſous la cendre; cela étant fait, on leur ôte la peau, puis on les coupe en roüelles pour être mangées ou à l'huile d'olive, & ſel, ou paſſées à la poële avec du bon beurre; & lorſqu'on les croit aſſez frites, on y met un oignon en roüelles qu'on fait auſſi frire, pour enſuite être ſervies, aprés y avoir mis un filet de vinaigre aſſaiſonné de ſel & de poivre.

Des Panais.

On commence par cuire les panais dans l'eau, lorſqu'on les veut accommoder pour les manger; puis on les coupe en roüelles, enſuite on les paſſe à la poële avec du beurre, puis on les aſſaiſonne de ſel & de poivre; & aprés qu'on leur a donné une pointe de vinaigre, on les ſert.

Ce légume s'apprête auſſi à la ſauce blanche avec de la farine; il ſert encore pour les potages; mais pour lors, & avant que de les y mettre, il les faut rôtiſſer

Des Carotes.

Ce que je viens de dire des panais, doit s'obſerver à l'égard des carotes, car je ne ſçache pas qu'il y ait autre choſe à faire.

Des

Des Salſifix d'Eſpagne, autrement dit, Scorſonnere.

Ayez des ſaſifix d'Eſagne, râtiſſez les-mettez-les d'abord dans de l'eau fraiche à cauſe de l'amertume de leur écorce, faites-les cuire à l'eau, puis préparez-y une ſauce compoſée d'un morceau de bon beurre bien liée, & un peu de fromage parmeſan ou autre, le tout aſſaiſonné de ſel & de poivre, & ſervez-les aprés.

Autrement.

Pour manger des ſalſifix bien accommodez, aprés qu'ils ont été cuits à l'eau, & bien égoutez, on les met dans une caſſerole, avec de la moële de bœuf & du lard coupé par morceaux; enſuitte on les fait boüillir dans du boüillon qu'on y mêle, & qu'on aſſaiſonne de ſel & de poivre; le tout ainſi bien cuit, & auparavant que de le dreſſer, on y infuſe un jus de gigot de mouton, relevé d'un jus d'orange, & d'un peu de muſcade râpée: puis on ſert ces ſalſifix, qui ſont trés-excellens accommodez de cette maniere.

Autrement.

On ſe contente encore de les manger à la crême liée avec des jaunes d'œufs, & aſſaiſonnée de ſel & de poivre blanc.

Ce légume ſe fricaſſe auſſi comme les betteraves, & ſert admirablement bien pour garnir les potages gras.

Salſifix frits.

Prenez des ſalſifix bien cuits à l'eau, & bien râtiſſez, trempez-les dans une pâte claire, compoſée de farine, d'œufs & de vin blanc, faites-les frire à la poële dans du bon beurre, puis ſervez les avec un jus de citron.

Des Salſifix communs.

Aprés qu'on a cuit dans l'eau les ſalſifix communs, on les ſert avec une ſauce faite avec du bon beurre, aſſaiſonnez de ſel, de muſcade, & d'un filet de vinaigre; & on obſerve, à meſure que le beurre fond, de le remuer toûjours, crainte qu'il ne ſe tourne en huile.

On peut encore, ſi on le ſouhaite, accommoder les ſalſifix communs comme on fait ceux d'Eſpagne, & pour lors ils ne ſeront pas d'un méchant goût.

Des Raiponces.

Prenez des raiponces, râtiſſez-les, laiſſez-y leurs feüilles, puis ſervez-vous-en pour les potages maigres; ou bien, ſi vous voulez, mangez-les en ſalade avec de l'huile d'olive, du vinaigre & du ſel.

Des Navets.

Les navets ſont un légume qui s'employe en bien des ſauces: car, premierement, ils ſe mangent comme les ſalſifix communs, & s'apprêtent de même: en ſecond lieu, on les mange fricaſſez à la poële avec du beurre ou du lard, un peu de verjus, aſſaiſonnez de ſel, de poivre, & de moutarde; troiſiémement, on les ſert en potages maigres, & en potages gras; & enfin ils ſe préparent en differens ragoûts, comme on peut ſe ſouvenir de ce que j'en ay dit cy-deſſus.

Des Cheriis.

On frit les cheriis, & c'eſt l'apprêt le plus délicat qu'on leur puiſſe donner.

Digitized by Google

Pour y réüſſir, on en prend qu'on fait un peu cuire dans l'eau ſeulement pour les rôtiſſer plus aiſément, puis les ayant ſaupoudrez de farine, ou bien trempez dans de la pâte pareille à celle de ſorſonnere, on les fait frire à la poële avec du beurre ou de bonne huile de noix, puis on les ſert avec un jus de citron, ou bien du verjus, du ſel & du poivre.

Les cherüis ſe mangent encore à la ſauce blanche.

Des Taupinambours.

Sans m'amuſer en des diſcours ſuperflus, je diray que les taupinambours s'accommodent comme les ſalſifix communs, & rien de plus; ayez-y recours.

Des Truffles.

Si j'ay parlé en bref des taupinambours, n'ayant rien à en dire davantage, je puis bien m'étendre ſur les truffles: car j'y vois beaucoup de matiere, étant le propre de ces enfans du tonnerre, d'être apprêtez de diverſes façons.

Truffles cuites au vin.

On cuit les truffles au vin; avec du ſel & du poivre, puis on les ſert ainſi; ou bien on les met au court-boüillon, avec quantité d'herbes odoriferantes; & ſi-tôt qu'elles ſont cuites de cette maniere, ou les mange coupées par roüelles, & accompagnées d'une ſauce au beurre, où l'on mettra un peu du court-boüillon où on les aura fait cuire; ou bien au lieu de ce court-boüillon, ſi l'on veut mêler à ce beurre un jus de gigot de mouton, on s'en trouvera fort content.

Truffles en Aumelette.

Ayez des truffles, faites-les cuire, coupez-les en petites roüelles, paſſez-les enſuite à la poële avec un peu de bon beurre, un brin de perſil & de la ciboule, mêlez-y de la crême, aſſaiſonnez tout de ſel, & d'un peu de poivre blanc; aprés cela, formez une aumelette avec des œufs, ſales-la, faites-la, & étant faite dreſſez-la ſur un plat, prenez vos truffles accommodées, verſez les ſur l'aumelette, & la ſervez chaudement.

Des Champignons.

Je ſuppoſe que les champignons ſoient bons; cela étant on les prépare comme je vas le dire.

On les épluche d'abord, puis on les jette dans l'eau claire où on les laiſſe tremper; aprés cela on les fait boüillir dans un peu d'eau pour leur faire rendre la leur, puis on les laiſſe égouter: cela fait, on les met dans une caſſerole avec du beurre frais, du ſel, du poivre, & un peu de perſil; puis lorſqu'ils ſont cuits, on les tire pour les manger, aprés y avoir mis un filet de verjus, ou pour le mieux, un jus de citron joint à un jus de gigot de mouton.

Chimpignons frits.

Prenez des champignons, faites-les amortir à la poële dans du boüillon, poudrez-les de farine, de ſel & de poivre menu, faites-les frire dans du beurre ou du ſain-doux, puis ſervez-les avec un peu de perſil & un jus d'orange.

Les champignons ſe mangent encore en d'autres ragoûts; on en met à la crême, & on en farcit pour garnir des potages, ſoit maigres, ſoit gras.

Digitized by Google

Du ſecret de conſerver les Champignons.

Les champignons ſont un ſi bon légume, qu'il ſeroit à ſouhaiter que le froid ne les empêchât pas de prendre naiſſance; mais comme il n'eſt rien ſur quoy l'eſprit des hommes ne trouve à s'exercer pour n'en jamais manquer, on a découvert le ſecret de les conſerver; & voicy quel il eſt.

Lorſqu'on en a une bonne quantité, on prend le ſoin de les bien éplucher; puis on prend une caſſerole dans laquelle on les paſſe avec du beurre, ſel & bonnes épices; cela fait, on les met dans un pot avec vinaigre & ſel, & force beurre par deſſus, crainte qu'ils ne s'éventent, obſervant encore de les tenir bien bouchez.

On fait auſſi de la poudre de champignons, aprés qu'ils ont été ſechez au four.

Des Mouſſerons.

Les mouſſerons s'épluchent comme les champignons, & ſe cuiſent avec du vin blanc, du verjus, de la ciboule, du ſel, du poivre, du citron, & quelques fines herbes; cela fait, & étant cuits, on les tire, & on les ſert avec un peu de la ſauce dans laquelle on les a fait cuire, dans laquelle on met de la crême douce.

Les mouſſerons ſe mangent auſſi en friture, ainſi que les champignons.

Mouſſerons en Ragoût.

Ayez des mouſſerons, nettoyez-les bien, lavez-les de même, ſecoüez-les dans une ſerviette comme on fait la ſalade, faites-les cuire dans une caſſerole avec du beurre; mettez-y des fines herbes, aſſaiſonnez-les de ſel, de poivre, & de muſcade, & puis avant de les ſervir, liez-en la ſauce avec des jaunes d'œufs, ou bien de la farine, ou des chapelures de pain.

Des Morilles.

Les morilles ont leur merite particulier, & s'employent en de bien differens ragoûts comme les champignons, ſur tout en un certain ragoût fait comme je le vas décrire.

On prend des morilles qu'on lave bien, à cauſe du gravier qui reſte toûjours dans les trous; puis on les paſſe à la poële avec du beurre ou du lard fondu, aprés les avoir coupées; cela obſervé, on y met du perſil & du cerfeüil bien menu, le tout aſſaiſonné de ſel, de poivre & de muſcade, avec un peu de boüillon, dans lequel on les fait cuire dans une caſſerole ou dans un pot; étant bien cuites, & bien mitonnées, on les ſert avec un jus d'orange.

Des Concombres.

Les concombres ſe ſervent en ſalade, ou fricaſſez, ou bien mis au pot; ſi c'eſt en ſalade, tout le monde ſçait la maniere de les mettre, & il n'y a qu'à obſerver ſeulement de choiſir pour cela les plus tendres, de les peler, & de les couper en roüelles.

Concombres fricaſſez.

Lorſqu'on veut fricaſſer les concombres, on les pele, & on les coupe auſſi en roüelles; cela fait, on les poudre de ſel, puis on les paſſe à la poële avec du beurre, n'oubliant pas d'y joindre de l'oignon auſſi coupé en roüelles, étant ainſi paſſé, on les aſſaiſonne de ſel & de poivre, puis lorſqu'ils ſont aſſez cuits, on y met des jaunes d'œufs délayez dans du verjus, ou de la crême douce.

Digitized by Google

Concombres farcis.

Ayez des concombres, pelez-les, vuidez-les de leurs semences sans les couper; que les concombres soient médiocrement gros; mettez-y de la farce composée de veau en partie, & de blanc de chapon, le tout haché avec du lard blanchi & des champignons, & assaisonné de sel, de poivre, & de fines herbes: vos concombres étant ainsi farcis, faites-les blanchir, puis laissez-les cuire dans du boüillon; étant cuits, tirez-les, coupez les en deux, laissez-les ainsi refroidir; empâtez les avec de la pâte claire détrempée de farine, d'œufs, & de vin blanc; faites de petites brochettes, passez les concombres à travers, faites-les frire au sain-doux, tirez-les lorsqu'ils ont pris couleur, & servez les sur vôtre potage.

Autrement.

On farcit encore des concombres de la maniere que je vas le dire. On en prend qu'on accommode comme cy-dessus, & qu'on remplit d'une farce faite de bette-blanche, d'arroches, d'ozeille, d'épinards, ou de pourpier, le tout bien haché ensemble avec un peu de persil, & assaisonné d'œufs cassez, de sel, de poivre, & de fines herbes, puis on les fait cuire; & si-tôt qu'ils le sont on les sert.

Des Citroüilles.

Lorsqu'on veut préparer les citroüilles comme il faut, & à la maniere de la campagne; on commence à les couper par tranches, & ôtant les semences qui sont dedans, & la peau, on les met par morceaux, pour ensuite les mettre boüillir dans un peu d'eau pour les faire amollir: cela étant, on les laisse égouter, puis on les fricasse, en y mettant du lait, du beurre, du sel, & du poivre; & lorsqu'elles sont cuites, & avant de les tirer, on délaye des jaunes d'œufs avec un peu de crême douce qu'on jette dedans, puis on les sert.

Citroüilles en Andoüillettes

Prenez de la citroüille cuite, maniez-la bien avec du beurre frais, jaunes d'œufs durs, œufs frais cassez, un peu de persil bien haché avec des herbes fines, le tout assaisonné de sel, de poivre, & de cloud de girofle broyé: cela étant ainsi apprêté, formez-en des andoüillettes, mettez-les cuire au four, avec force beurre dans une lechefrite, ou terrine; & quand elles seront cuites, ôtez toute la sauce pour les faire rissoler; cela fait, mettez-les dans un plat, puis les servez.

Citroüilles en Potage.

On fait un potage à la citroüille, en la coupant par petits morceaux qu'on passe à la poële, au beurre blanc, avec du sel, du poivre, du persil, du cerfeüil & autres fines herbes, puis on la met dans un pot de terre avec du lait boüillant, ensuite on dresse le tout sur du pain, aprés quoy on y met du poivre blanc.

Il y a encore des potirons, des bonnets de Prêtres, & des trompettes d'Espagne qu'on apprête de la même maniere, étant tous fruits d'une pareille nature.

Des Choux.

On apprête les choux suivant l'espece dont ils sont; & commençant par les choux fleurs, je diray comme ils se mangent.

Choux-Fleurs.

Quand on veut préparer des choux-fleurs, on commence d'abord par éplucher leurs

Digitized by Google

leurs pommes, en ne leur laissant aucune feüille si elle n'est bien petite & bien blanche, & leur ôtant les plus dures peaux des petites branches; cela observé, on les fait cuire avec de l'eau, assaisonnée de beurre, de sel, de poivre & de cloud de girofle; on les met égouter, puis on prend du beurre qu'on fait fondre dans un plat, dans lequel on met aussi les choux, aprés y avoir mêlé un filet de vinaigre assaisonné de sel, de poivre, de muscade; & ayant pris soin que la sauce soit liée, on les sert chaudement.

Autrement.

Aprés que les choux-fleurs sont cuits (comme je viens de dire) passez-les à la poële avec du lard fondu, du persil, du cerfeüil, du thim & de la ciboule entiere, le tout avec du sel, & mittonné ensemble; mettez-y un suc de mouton, un filet de vinaigre & du poivre blanc, puis servez-les.

On mange aussi les choux-fleurs en salade avec du vinaigre, & de l'huile d'olive.

Choux pommez.

Pour l'ordinaire les choux pommez ne se mangent gueres que dans les potages, & pour lors ou ils sont mis simplement au pot, ou bien on les farcit avant de les y mettre; pour y réüssir on leur ôte les plus grandes feüilles, pour les faire boüillir dans l'eau, puis on les retire pour les mettre égouter; aprés quoy on les étend en les ouvrant jusqu'au cœur pour y mettre la farce que voicy.

Ayez de la chair de volaille, un morceau de cuisse de veau, du lard blanchi, des champignons, du persil, de la ciboule; le tout haché ensemble avec sel & poivre, & assaisonné de fines herbes mêlées de mie de pain, de deux œufs entiers & de trois jaunes d'œufs; cela fait, remplissez le chou que vous voulez farcir, fermez le, ficelez-le, & le mettez au pot; étant cuit; tirez-le dans un plat, & le servez tout chaud, sans boüillon.

Pour les jours maigres, on les farcit avec de la chair de poisson assaisonnée de sel & de poivre, & d'autres fournitures: & à l'égard des autres choux, on les mange ou en potages, ou en guise de choux-fleurs.

Des Artichaux.

On sçait que pour préparer des artichaux, on les fait premierement cuire à l'eau, aprés quoy on les laisse égouter le cul en haut; & quand ils sont un peu froids & qu'ils sont maniables sans qu'ils nous brûlent, on les ouvre pour en tirer le foin de dedans, puis on les sert avec une sauce composée de beurre, de sel, de vinaigre, & de muscade.

Artichaux frits.

Pour manger des artichaux frits, coupez-les par tranches, ôtez-en le foin, faites les boüillir, faites les tremper dans du vinaigre assaisonné de sel, poivre, & de ciboule, farinez-les, faites-les frire au sain doux, ou bien au beurre, & étant frits servez les avec du persil frit.

Cardes d'Artichaux.

On accommode des cardes d'artichaux, en les épluchant bien & n'y laissant rien que de bon; cela fait, on les coupe par morceaux, & aprés qu'on les a lavées & blanchies dans l'eau, avec du sel, du poivre, & quelques tranches de lard, on les tire pour être servies avec une sauce faite avec du beurre lié d'un peu de farine, du sel & du vinaigre.

Ou bien on prend un jus de mouton, dans lequel on les met dans une casserole

avec des fines herbes, de la moëlle de bœuf hachée, le tout assaisonné de sel & de poivre; étant cuites, on dresse ces cardes dans un plat, aprés y avoir mis un filet de vinaigre.

Des Cardons d'Espagne.

Pour ne point me servir d'une répetition ennuyeuse, je diray que les cardons d'Espagne s'accommodent comme les cardes d'artichaux; mais ils n'ont jamais tant de blancheur, ny tant de délicatesse.

Des Asperges.

On ne doute pas que les asperges ne soient un des plus excellens légumes qui croissent dans les jardins, & les meilleures qui se mangent sont celles qui viennent au mois d'Avril; & pour les servir on les met cuire à l'eau, dont on les tire pour les laisser égouter, puis on a soin de les poudrer de sel menu; cela fait, on les arrange dans un plat, & on les présente sur table avec une sauce au beurre, vinaigre, sel, & muscade, le tout bien lié.

Des Asperges en guise de petits Pois.

Ayez des asperges, coupez-les en petits morceaux, faites-les blanchir dans l'eau boüillante, passez-les à la casserole avec du beurre, aprés cela mettez-y du lait & de la crême, assaisonnez le tout de sel, d'un peu de poivre & de fines herbes; & si tôt que vous jugerez que vôtre ragoût sera cuit, délayez-y deux jaunes d'œufs avec de la crême de lait, jettez-les dedans vos asperges; & lorsque la liaison de la sauce sera faite, vous pourrez les servir.

Les plus habiles cuisiniers se servent aussi d'asperges pour garnir leurs potages, soit en gras, soit en maigre.

De la Chicorée.

On mange la chicorée lorsquelle est blanche, soit en potage, soit à la sauce; & pour la préparer en telle sorte qu'elle ait bon goût, on la met boüillir dans l'eau d'où on la tire pour l'assaisonner de la maniere que voicy.

Les chicorées étant cuites à l'eau, on prend du lard, ou du beurre qu'on fait roussir avec un peu de farine, le tout assaisonné de fines herbes, de sel & de poivre, avec un filet de vinaigre, puis on les sert.

On mange encore la chicorée de potage, avec bonnes volailles & autres viandes propres à cela.

Du Porreau.

Le porreau est un légume d'un grand secours dans une maison de Campagne, & sur tout lorsqu'il y a bien des domestiques à nourrir: il s'en mange à l'étuvée, avec des oignons, aprés qu'on à coupé ces porreaux par tronçons de la longueur de quatre doigts, & avoir rebuté le plus vert des feüilles; ou bien on en sert en pâté.

De l'Ozeille.

On employe l'ozeille pour en farcir des œufs, pour en faire de la sauce verte, & pour en apprêter comme je vas dire.

Ayez de l'ozeille, faites-la boüillir, passez-la au beurre dans la casserole, mettez-y de la crême, assaisonnez-la de sel, laissez-la cuire ainsi; & pour rendre la sauce liée, servez-vous de jaunes d'œufs, & de crême, & puis la servez.

L'o-

Digitized by Google

L'ozeille s'apprête encore entre deux plats, avec de bon beurre sel & poivre aprés qu'on luy a laissé rendre son eau.

Du Pourpier

Outre les salades qu'on fait du pourpier, on en mange encore de fricassé; & pour y réüssir, on en prend qu'on mince, puis qu'on passe à la poële avec de bon beurre, aprés qu'il a rendu son eau; cela fait, on l'assaisonne de sel & de poivre, ensuite on y met du lait, ou de la crême qui est meilleure: & si-tôt qu'il est cuit, on lie la sauce avec des jaunes d'œufs, ou avec de la farine, pour servir chaudement.

Des Epinards.

Les épinards sont excellens en quelque guise qu'on les puisse mettre, pourvu qu'ils soient bien appretez, & pour y parvenir, on leur ôte toutes les queües, puis on les fait boüillir à l'eau, aprés cela on les hache; étant bien hachez, on les passe au beurre avec un peu d'ozeille, du persil & de la ciboule, aprés quoy on y met de la crême; le tout ayant été assaisonné de sel, & d'un peu de poivre, & & ayant acquis leur cuisson parfaite, on les tire; & pour les servir proprement, on fait frire des billes de pain dont on borde tout le plat.

Des Bettes-Cardes.

C'est une grande fourniture dans une maison de Campagne que beaucoup de bettes-cardes: on fait toutes sortes de farces avec sa feüille, & ses cardes s'apprêtent comme celles d'artichaux. Voyez l'article.

Des Pois.

Je ne trouve pas qu'il y ait un légume qui profite davantage que les pois; c'est pourquoy on ne sçauroit en avoir une trop bonne provision.

Pois en ragoût.

Pour en mettre en ragoût lorsqu'ils sont verts, on en prend de tout écossez, qu'on passe au beurre ou au lard dans une casserole, où l'on met un peu d'eau pour les faire cuire, observant d'assaisonner le tout de sel, de poivre, d'un peu de persil, & de ciboulettes hachées; cela fait, & quand on voit que la cuisson est faite, on lie la sauce avec de la crême, puis on les sert.

On les apprête encore; comme j'ay dit qu'on mangeoit les asperges en guise de petits pois. Voyez l'article.

Autre maniere.

Comme les instructions qu'on trouve icy de la cuisine, ne regardent pas seulement les mets un peu délicats, mais encore ceux qui se servent à la Campagne, qui est l'objet dans ce Livre que nous devons le plus considerer; je diray que les pois, outres ces manieres cy-dessus, s'accommodent encore à l'étuvée, en les mettant dans un pot avec un peu d'eau de beurre, de sel & de poivre; & lorsqu'ils sont cuits, on les tire sans plus de façons, à moins que pour faire la fourniture on n'y veüille mettre des laitues.

On les fricasse aussi à la poële, avec du beurre dans lequel on les passe; de l'eau, du sel, du poivre, & un peu de farine délayée avec du lait, ou de la crême uniquement, qui vaut mieux; ou bien avec des œufs délayez d'un peu de lait: tel-

Digitized by Google

telles liaiſons de ſauces ſont merveilles.

Les pois chiches ſe fricaſſent de même que les précedens; n'y ayant, rien de plus à obſerver; je n'en diray rien davantage.

Des Pois ſecs.

On ſçait aſſez commme s'accommodent les pois ſecs lorſqu'ils ſont d'une bonne eſpece, & que leur cuiſſon eſt parfaite: on en fricaſſe, & pour y réüſſir, on en prend qu'on met dans une poële, aprés y avoir fait frire de l'oignon ou bien de la ciboule, ſoignant de les aſſaiſonner de ſel, de poivre & de fines herbes; & lorſqu'ils ſont cuits; ne pas oublier de leur donner une petite pointe de vinaigre.

Des Lentilles.

On mange les lentilles fricaſſées comme les pois ſecs, & on n'y obſerve rien davantage.

Des Féves.

Les apprêts des féves ſont plus étendus que ceux des lentilles, c'eſt pourquoy j'en raiſonneray davantage.

Lorſque les féves ſont toutes nouvelles, on les fricaſſe ſans leur ôter leur robe, & on les accommode comme les pois tendres, reſervé ſeulement que pour leur donner le goût qui leur convient, on y met de la farine, & de la crême lorſqu'elles ſont cuites.

Autre maniere.

Prenez des féves dérobées, paſſez-les au beurre ou au lard avec un peu de perſil & de ciboulette; cela fait, mettez-y un peu de crême, aſſaiſonnez le tout avec prudence, faites-les cuire ainſi à petit feu dans une caſſerole, & ſi-tôt qu'elles ſeront cuites ſervez-les.

Pour le commun du logis qui n'aime que ce qui fournit, & leur remplit la capacité de l'eſtomach, on prend des féves les plus groſſes, & lorſqu'elles ſont prêtes à jaunir, & auſquelles on ôte néanmoins la robe; cela fait, on les met cuire avec du beurre, puis de l'eau, du ſel & de la ſariette; & ſi tôt qu'en les maniant on ſent qu'elles ſont la pâte, c'eſt ſigne qu'elles ſont cuites, & c'eſt auſſi pour lors qu'on doit les dreſſer.

Des Haricots.

Les pois d'haricots ſe mangent aprés qu'on les a fait boüillir dans de l'eau; puis retirez pour les paſſer à la poele dans du beurre, aſſaiſonnez de poivre, & d'un filet de vinaigre, ou bien de la crême douce pour en épaiſſir la ſauce.

CHAPITRE VIII.

Des Viandes maigres.

SI les viandes les plus délicates dont je viens de parler cy-deſſus ont droit de flater le goût, celles-cy ne poſſedent pas cet avantage en un moindre degré; les premieres à la verité ſont plus ſucculentes, & plus ſubſtantielles; mais les ſecondes (il faut auſſi l'avoüer) ont auſſi un certain relief qui établit aſſez leur merite, ſans qu'il ſoit beſoin que j'en diſe rien davantage: c'eſt pourquoy, entrant d'abord en matiere, je commenceray par le poiſſon.

Des

Des Carpes à l'étuvée.

L'étuvée des carpes se fait en en prenant une, l'écaillant & la vuidant bien proprement; cela observé jusques-là, on les coupe en deux ou trois parties, soignant de ne point perdre le sang, qui est ce qui donne la liaison à la sauce; aprés cela, on les met dans un chauderon avec du vin assaisonné de sel, de poivre de clouds de girofle, de peau d'orange & d'un oignon; & les carpes étant ainsi préparées, on les met sur le feu, où l'on soigne de les faire boüillir jusqu'à ce qu'on voye qu'elles soient assez taries, aprés quoy on les tire en y mettant un filet de vinaigre.

Carpe au Court-boüillon.

On apprête une carpe au court-boüillon, en luy ôtant les ouyes & les dedans, puis dans une poissonniere avec du vin blanc, du verjus, du vinaigre, des oignons, du laurier, des clouds & du poivre, on la laisse bien cuire en cet état; d'où on la tire pour être servie avec une vinaigrette.

Carpe farcie.

Pour réüssir à farcir une carpe, on commence par l'écailler, puis on en sépare la peau d'avec la chair; cela fait, on prend cette même chair dont on fait de la farce avec de celle d'anguilles, qu'on assaisonne de sel, de poivre, de clouds, de muscade, de thim, de bon beurre, & de champignons; la farce ainsi préparée, on en remplit la peau de la carpe, puis dans quelque instrument on la met ainsi cuire au four, ou bien dans une casserole sur le feu avec du beurre roux, du vin blanc & du boüillon; & aprés qu'elle est cuite, on la sert.

Carpe rôtie.

Quand on veut faire rôtir une carpe, on la prend, on l'écaille puis on la met sur le gril avec sel & beurre; & pour l'accompagner d'une sauce en la servant, on se sert de beurre qu'on fait roussir avec un peu de vinaigre assaisonné de sel, de poivre, & de capres; puis on la mange.

Du Brochet.

La maniere la plus ordinaire d'apprêter le brochet, est de le mettre au court-boüillon, qui se fait avec vin blanc, verjus, vinaigre, sel, épiceries, oignon, peau d'orange, & quelques fines herbes; puis lorsqu'on voit qu'il est cuit, on le sert au sec, ou bien à la sauce blanche, composée de beurre, d'un peu de court-boüillon & de muscade.

Le brochet se mange farci, & s'accommode de la même maniere que la carpe. Voyez l'article.

Brochet en ragoût.

Prenez un brochet, lardez-le d'anguille, faites-le cuire au beurre roux, mettez-y du vin blanc, du verjus, du sel, du poivre, de la muscade, du cloud, du laurier, des fines herbes, & de la peau d'orange: étant cuits, faites un ragoût de champignons, joignez-y de la sauce dans laquelle aura cuit le brochet, mettez cette sauce avec le brochet, & servez-le.

Des Perches.

On mange les perches au court-boüillon, & puis on les sert avec une sauce au beurre & vinaigre, assaisonné de sel, poivre, & muscade; ou bien on en peut

Digitized by Google

mettre avec des champignons paſſez au blanc, avec de la crême, du ſel, du poivre, & quelques fines herbes.

De la Brême.

Aprés qu'on a écaillé & vuidé cette ſorte de poiſſon, on le frote de beurre, puis on le met ſur le gril pour le faire rôtir; & pour ſauce, celle qui ſert pour les perches luy convient auſſi; ou bien on luy donne ſeulement du beurre fondu ſur le réchaud, avec du verjus de grain, aſſaiſonné de ſel & de muſcade.

Du Gardon, & du Cheveneau.

Ces deux poiſſons s'apprêtent de la même maniere que la Brême, & à l'égard du cheveneau on le peut mettre ſi l'on veut en étuvée.

Du Barbeau.

Le barbeau ſe cuit au court-boüillon; puis aprés qu'on luy a ôté la peau, on le ſert avec une ſauce compoſée de beurre, de vinaigre, de ſel & de muſcade, obſervant de tourner toûjours le beurre, crainte qu'il ne ſe tourne en huile.

De l'Anguille.

On met l'anguille à pluſieurs ſauces, aprés avoir été préalablement écorchée, vuidée entierement, & bien lavée; on n'oublie point auſſi de leur ôter la tête, & l'extrémité de la queüe; aprés quoy on la coupe en tronçons, pour être accommodée comme je vas dire.

On l'apprête à l'étuvée ſi on le ſouhaite, & pour y réüſſir on la met dans un chauderon avec du vin, aſſaiſonnée de ſel, de poivre, de cloud de girofle, d'oignon, & de l'écorce de citron, ou d'orange, avec bon beurre; on laiſſe le tout cuire enſemble, avec un peu de perſil haché, pour luy donner le goût; & lorſque cette étuvée eſt arrivée à ſa cuiſſon, on la ſert chaudement.

Anguille rôtie.

Prenez une anguille, coupéz-la en trois ou quatre tronçons, tailladez-la, trempez-la dans le beurre, mettez-la ſur le gril, laiſſez-la rôtir, puis donnez-luy une ſauce avec beurre & vinaigre, aſſaiſonnée de ſel, de poivre & de muſcade.

Anguille à la ſauce blanche.

On apprête une anguille à la ſauce blanche, en en prenant une toute coupée en tronçons qu'on fait blanchir dans l'eau boüillante, puis qu'on laiſſe égouter; cela fait, on paſſe ces tronçons au beurre blanc, enſuite on les fait cuire avec un verre de vin blanc, aſſaiſonné de ſel, poivre, clouds, muſcades, feüilles de laurier, & écorce d'orange; le tout étant ainſi cuit, on le tire pour y joindre des jaunes d'œufs & du verjus, & aprés les ſervir.

Les anguilles rôties ſe ſervent auſſi à la ſauce-Robert, & à la ſauce douce.

De la Lamproye.

On ſçait qu'une lamproye a des trous diſpoſez comme ceux d'une flute, & c'eſt par là qu'on la tuë avec une lardoire, & le ſang qui en ſortira ſera conſervé, comme néceſſaire pour faire une liaiſon à la ſauce; cela fait, on en ôte le limon, & on luy ouvre tout le long du ventre pour arracher une corde, qui en dedans regne le long de l'arête: cela fait, on la cuit à l'étuvée avec le ſang que j'ay dit qu'il falloit recüeillir; & lorſqu'elle eſt cuite pour être mangée ainſi, ou bien avec du ſucre,

en

Digitized by Google

en les faiſant cuire avec du vin vermeil, du beurre roux, de la canelle, du ſucre, du ſel, du poivre, un morceau de citron, & un jus d'orange.

De la Tanche.

On fricaſſe les tanches en guiſe de poulets, aprés qu'on les a délimonées, vuidées, & coupées en morceaux: & pour les faire bonnes, on paſſe les tanches avec du beurre, enſuite on les met cuire avec un peu de beurre, de l'eau, & un verre de vin blanc, aſſaiſonné de ſel, poivre, de muſcade & de cerfeüil bien menu; cela fait, on lie la ſauce avec le beurre dans lequel on l'a paſſée, & un peu de farine, puis on les ſert.

Tanches frites.

On mange les tanches frites, & pour que la friture en ſoit bien faite, on les fend par le dos, & on les poudre de ſel & de farine; & lorſqu'elles ſont frites, on les ſert avec un jus d'orange.

Des Ecrevices.

Un Cuiſinier qui ſçait ſon métier, ne fait jamais cuire d'écrevices qu'auparavant il ne leur ait tiré un boyau qui eſt dans la queüe, aprés cela il les met au court boüillon; & lorſqu'elles ſont cuites, on les ſert à ſec, ou bien accompagnées dans un petit plat d'une vinaigrette.

Ecrevices en Ragoût.

On accommode les écrevices en ragoût, en les faiſant cuire dans du vin, du vinaigre & du ſel; puis on en prend les queües, les pattes, & le dedans du corps qu'on paſſe à la poële avec du beurre roux, des champignons, & des fines herbes; le tout aſſaiſonné de ſel, de poivre, de muſcade, & de farine frite, puis on les ſert.

Elles ſe mangent encore en ſalade, en hachis, & en tourte; & l'on n'ignore pas qu'on en fait des potages trés-excellens; mais comme ces ragoûts ne conviennent point à nôtre œconomie, nous n'en dirons rien.

Des Grenoüilles.

Prenez des grenoüilles, écorchez-les, laiſſez leur ſeulement les deux cuiſſes & l'arête du dos, lavez-les bien, & fricaſſez-les comme les petits poulets; ou bien, ſi vous voulez les faire frire, trempez-les dans de la pâte claire, faite comme je l'ay enſeigné, puis mettez-les dans du beurre, ou de bonne huile de noix; & étant bien frites, ſervez les accompagnées d'une ſauce avec verjus, ſel, & poivre blanc.

Du Saumon.

Pour préparer le ſaumon, on le fait cuire au court-boüillon, puis on le ſert avec perſil, pour le manger à la vinaigrette: il ſe mange auſſi rôti ſur le gril, aprés qu'on frote de beurre en cuiſant; & étant cuit des deux côtez, on le ſert avec une ſauce tournée.

Autrement.

Prenez un ſaumon, coupez-le par tranches, farinez-le, faites-le frire au beurre; cela fait, mettez-le un peu mitonner dans une ſauce faite avec du vin rouge, du ſucre, de la canelle, du ſel, du poivre, du cloud; & du citron, puis mettez-le ſur table.

De la Truite.

La truite s'accommode de même que le saumon; c'eſt ce qui fait que j'y renvoye le Lecteur.

De l'Aloze.

Quand on a des alozes à apprêter, on les fait rôtir ſur le gril aprés qu'on les a vuidées; puis pour les ſervir, on les accompagne de ſauce tournée.

Elle ſe met cuire auſſi au court-boüillon, & ſe ſert cuite de cette maniere à la vinaigrette.

Des Oeufs.

Nos cuiſiniers ont trouvé tant de manieres d'accommoder les œufs, que c'eſt aujourd'huy une des grandes fournitures de table qu'il y ait.

Oeufs farcis.

On farcit des œufs en prenant des laitües avec de l'oſeille, du perſil, & du cerfeüil, qu'on hache enſemble bien menu avec des jaunes d'œufs durs, aſſaiſonnez de ſel, & d'un peu de muſcade; cela fait, on les paſſe au beurre, puis on les met cuire dans une caſſerolle, enſuite on y mêle de la crême douce; & ſi-tôt qu'ils ſont cuits, on les mange chaudement.

Oeufs au Verius.

Ayez des œufs, délayez-les avec du verjus, mettez-y du ſel, & de la muſcade; faites-les cuire avec un peu de beurre, & lorſqu'ils ſont cuits ſervez-les.

Oeufs à la Crême.

Pour parvenir à faire des œufs à la crême, on les faits pocher, puis on les met cuire dans une caſſerole avec du beurre; aprés cela, on les dreſſe ſur une aſſiete, puis on y joint pour ſauce de la crême douce avec un peu de ſel & de ſucre, & puis on les mange.

Oeufs à la Tripe.

Prenez des œufs, faites-les durcir, coupez-les en roüelles, paſſez-les au beurre; cela fait, mettez-y du vin aſſaiſonné de ſel & de poivre, n'oubliez pas d'y mettre des oignons coupez auſſi en roüelles, & paſſez de même au beurre; laiſſez le tout cuire auſſi: étant cuit, délayez des jaunes d'œufs durs que vous aurez exprés laiſſez pour cela, jettez-les dans vos œufs, laiſſez-les boüillir, & ſi-tôt que vôtre fricaſſée ſera aſſez tarie, ſervez-la aprés y avoir mis de la moutarde.

Oeufs au Lait.

On mange des œufs au lait, qu'on fait en prenant du lait dans un plat, dans lequel on caſſe la quantité d'œufs qu'on ſoubaite; cela fait, on y met du beurre; le tout à petit feu ſur un réchaud: étant cuit, on y râpe encore du ſucre deſſus, puis on les ſert, aprés leur avoir fait prendre couleur avec une pelle rouge.

Oeufs au Miroir.

Il n'eſt pas difficile de faire des œufs au miroir, il n'y a perſonne qui n'en ſçache la maniere; il y a auſſi beaucoup d'autres ſortes d'œufs dont la maniere de les accommoder eſt fort ſimple; ce qui fait que je n'en diray rien.

CHA-

Digitized by Google

CHAPITRE IX.

Des Fruits, & de la maniere de les conſerver.

JE ſuppoſé d'abord une bonne ſerre, ſans quoy on ſe donne des peines inutiles de vouloir conſerver des fruits pour l'hyver: ayant une ſerre comme on la ſouhaite, il n'eſt plus queſtion que d'y tranſporter les fruits qui ont acquis ſur l'arbre une maturité parfaite, où bien ceux qui la doivent acquerir dans cette ſerre; & c'eſt de ce tranſport que dépend leur conſervation: car viennent-ils à être écorchez ou fannez, d'abord la pourriture s'y jette comme ſur une partie affligée; c'eſt pourquoy lorſque les fruits ſon cüeillis avec art, il faut être ſoigneux de les tranſporter doucement.

Etant dans la ſerre, ſi c'eſt des fruits à noyau, on les place ſur l'endroit de leurs queües; & les figues, on les met de plat: à l'égard des poires, la ſituation qui leur convient eſt d'être poſées ſur l'œil, & d'avoir la queüe en haut, ainſi que les pommes; qui pour parvenir à leur maturité, demandent auparavant qu'on les arrange ſur des planches, d'être miſes en monceaux, jamais ny ſur foin, ny ſur paille, à cauſe que pour l'ordinaire elles en prennent l'odeur.

Tout ce que je viens de dire étant bien établi, & devant paſſer pour maximes; lorſqu'on a mis les fruits de chaque ſaiſon dans un bon ordre, on ne doit point négliger de les aller viſiter ſouvent, crainte que l'un venant à tomber en pourriture, ne ſoit cauſe que l'autre ne ſoit attaqué de cet inconvénient; c'eſt pourquoy, du moment qu'on s'apperçoit de cette corruption il ne faut point manquer d'ôter la poire ou la pomme qui en eſt atteinte.

Tels ſoins pris nous donnent long-temps la ſatisfaction de manger des poires & des pommes crües; mais il eſt doux auſſi d'en ſçavoir garder par artifice, c'eſt-à-dire, ou confits, ou ſecs, ſimplement; voicy la maniere dont on ſe ſert pour y réuſſir.

CHAPITRE X.

Des Fruits ſecs.

SI l'on ſe contentoit de garder ou de manger les fruits lorſqu'ils ſont ſeulement parvenus à leur maturité, & qu'on ne vouſût point en faire ſecher, on pourroit, à la Campagne, être bien ſouvent au dépourvu de deſſert, à cauſe de tous les inconvéniens auſquels ils ſont ſujets, & qui les faiſant perir, les empêchent d'aller juſqu'au temps que la nature leur a donné pour bornes.

Des Ceriſes.

Sous ce nom de ceriſes nous comprendrons les guignes & les griottes; & pour les faire ſecher, prenez-en, poſez-les ſur des clayes, rangez-les côtes à côtes, laiſſant les queües & les noyaux, mettez-les au four; & obſervez qu'il ſoit un peu chaud, c'eſt-à-dire, que ce ſoit aprés que le pain en eſt tiré; cela fait, tournez-les, changez-les de place; afin qu'elles ſechent, comme il faut; mettez-les une ſeconde fois au four, & enfin, tant que vous verrez qu'elles ſoient ſeches; puis ſervez-les aprés qu'elles ſeront refroidies.

Des Prunes.

Les prunes se mangent aussi seches; & pour réüssir à les rendre telles, il faut observer qu'elles doivent être tellement meures, qu'elles tombent presque d'elles-mêmes de dessus les arbres. On sçaura aussi que toutes prunes qui se servent crües, sont bonne à faire des pruneaux; mais sur tout les Roches-courbons, les Imperiales, les Dattes, les Sainte-Catherine, les Diaprées, les Perdrigons, les prunes de Cypre, les Brignolles, les Mirabelles, & les Damas de toutes sortes; toutes ces prunes seront sechées & mises au four comme les Cerises.

Des Pêches.

La chair dont naturellement sont composées les Pêches est si bonne, qu'on ne s'avise gueres d'en serrer; cependant: pour ne point manquer de provisions de toutes sortes, on ne laisse pas que d'en accommoder de cette maniere.

On y reüssit en cüeillant des pêches à l'arbre, car celles qui tombent, outre qu'elles sont trop meures; c'est qu'elles sont encore sujettes en tombant de se meurtrir, ce qui les empêcheroit de secher comme il faut, & elle deviendroient par là desagreables au goût.

Cela observé, & avant que d'en ôter les noyaux, vous les mettrez au four pour les amortir, puis vous les fendrez proprement avec un coûteau; cela fait, & les noyaux ôtez, vous les applatissez sur une table, puis vous les remettez au four; & lorsque vous jugerez qu'elles seront assez cuites, vous les tirerez & les applatirez encore, puis vous les laisserez dans un lieu où l'humidité ne regne point.

Des Abricots.

Les abricots sont les premiers fruits qui se présentent à secher, & voicy comme on le fait; on en prend qu'on cüeille aussi à l'arbre lorsqu'ils sont bien meurs; & au lieu de les ouvrir comme les pêches pour leur ôter les noyaux, on se contente de les repousser par l'endroit de la queüe par où ils sortiront; & ces abricots étant ainsi entiers; on les applatit seulement sans les ouvrir, & on les fait secher comme les pêches.

Autre maniere.

Prenez des abricots, mettez gros comme un pois de sucre à la place du noyau, emplissez-en une terrine à laquelle vous ferez un couverole de pâte, mettez-la au four lorsque le pain a pris couleur, laissez cette terrine dans ce four jusqu'à ce qu'il soit refroidi; cela fait, mettez-les sur des ardoises: & quand les abricots seront assez secs, poudrez-les de sucre lorsqu'ils sont encore chauds; puis deux jours aprés qu'ils auront été sechez, serrez-les.

Des Poires.

Les poires ont leur merite assez-bien établi, sans qu'il soit besoin que j'en dise rien de plus; & c'est le fruit, comme tout le monde sçait, dont il y a un plus grand nombre d'especes, & on les seche aussi au four. Pour les rendre ainsi excellentes, on les coupe en quartiers, puis on les pele, aprés quoy on les fait secher au four comme les autres fruits cy-dessus; ou bien, sans qu'il soit besoin de les couper, on les pele entieres, observant d'y laisser les queües, puis on les met boüillir dans quelque instrument avec de l'eau, se servant de leurs peaux pour lors pour les tremper dans leur jus: cela fait, on les tire, puis on les met au four sur des clayes, & de la même maniere que j'ay dit qu'il falloit secher les prunes.

Des

Digitized by Google

Des Pommes.

A la difference des poires, les pommes se sechent sans peler, en les coupant par la moitié, & leur ôtant seulement le trognon; & pour les faire bonnes, on en fait boüillir pour en tirer le jus, afin d'y tremper celles qu'on destinera pour sécher, comme on fait les poires.

Des Raisins.

Les raisins sont agreables au manger lorsqu'ils sont secs, & pour cela on s'en sert de toutes sortes; mais les meilleurs sont les Muscats: on les met au four sur une claye pour les faire secher, prenant garde que la chaleur n'en soit point trop âpre, & se rendant sujet à les tourner de temps en temps, afin qu'ils sechent par-tout avec égalité.

On fait encore secher des pois verts, des champignons, des morilles, & des mousserons, en enfilant ces derniers, & les mettant dans un four dont la chaleur soit moyenne.

CHAPITRE. XI.

DES CONFITURES AU VINAIGRE.

Des Concombres.

IL y a plusieurs choses qu'on confit au vinaigre; comme, par exemple, les concombres, que pour cela on choisit fort petits & des plus cornus: on les pele, ou bien on ne les pele pas; mais la premiere façon est la meilleure & la plus propre. Etant preparez & amortis du matin au soir, on les met dans des pots de grés, où on les range de telle maniere, qu'ils sont fort pressez les uns sur les autres; cela fait, on y met dessus du sel autant qu'on le juge à propos, & du poivre concassé, puis on y verse du vinaigre jusqu'à ce que le pot soit plein; & le temps de le faire est pour l'ordinaire la fin du mois d'Aoust, ou celuy de Septembre.

Du Pourpier.

Lorsqu'on veut confire du pourpier, on en prend toûjours de celuy qu'on a replanté, étant plus gros & plus beau que celuy qui vient sur couche; & le veritble temps de le cueillir, est lorsqu'il commence à grainer; étant cueilli, on le laisse amortir deux ou trois jours, puis on le met dans des pots de grés qu'on remplit de vinaigre assaisonné comme cy-dessus.

Des fonds d'Artichaux.

Si vous voulez des fonds d'artichaux, pour les garder, prenez en, ôtez en le foin de dedans, faites-les cuire à demy; étant cuits, laissez-les refroidir & bien égouter, essuyez-les avec du linge pour en ôter ce qui leur reste d'humidité, rangez-les dans des pots, répandez dessus de l'eau salée fortement, & par-dessus cette eau qui surnagera les artichaux, coulez-y du beurre fondu de la hauteur de deux doigts, crainte que l'air n'y entre; & le beurre étant refroidi, serrez-les en lieu de sureté.

Des Champignons.

Pour conserver des champignons, on les confit au sel, les ayant fait cuire à demy avec

Digitized by Google

avec de l'eau salée tout comme les artichaux; les mousserons, les morilles, & les asperges se confisent de même.

De la maniere de faire du bon Vinaigre.

C'est trop parler de vinaigre, sans dire la maniere d'en faire un qui soit d'un relief tout extraordinaire; & comme c'est l'assaisonnement de bien des ragoûts & une liqueur d'un grand secours, sur tout à la campagne, je me suis crû indispensablement obligé d'en traiter, afin que dans les maisons où il y a grand train, on prenne fantaisie d'en faire, étant une chose qu'un pere de famille peut considerer comme un des points de son œconomie.

Pour y parvenir, il faut plus ou moins qu'on en souhaitera faire, commencer par observer la doze des ingrédiens qui doivent entrer dans cette composition; aprés cela, on sçaura que pour un muid, il est nécessaire de prendre trois livres de farine de segle, quatre onces de sel commun, une once de poivre, une once de gingembre, une once de pirêtre, & une once de poivre long; demi once de muscade, & demi once de canelle; toutes ces épices destinées pour faire une mistion, seront réduites en poudre, & paîtries dans la farine dont je viens de parler: pour détremper cette pâte, on prendra du bon vinaigre, avec quoy on en formera une espece de gâteau un peu épais qu'on méttra cuire au four, pour le laisser aprés refroidir; tout cela pratiqué, on prend ce gâteau qu'on met en morceaux, qu'on jette dans le tonneau avec six pintes de bon vinaigre chaud, n'oubliant pas de le boucher de son bondon, pour aprés le rouler à plusieurs fois.

On remarquera que tous les ingrédiens mis en gâteau, & le vinaigre dont je viens de parler, doivent être jettez dans le tonneau, & roulé, comme j'ay dit, avant que d'y rien mettre de ce qui doit achever de le remplir; ce point observé, on cherchera un endroit chaud pour y placer ce tonneau, & le lendemain, on prendra douze pintes de vin, (soit de celuy qui est dans les tonneaux lorsqu'il y a fort longtemps qu'ils sont percez, éventez ou non, ou soit de celuy qui en sort tout fraichement) qu'on mettra dans ce tonneau, puis huit jours aprés encore douze ou quinze autres pintes, & ainsi de huit en huit jours continuer jusqu'à ce que le tonneau soit plein, jusqu'à un trou qu'il faudra faire à quatre doigts d'en-haut du fond qu'on laissera debouché; & on sera instruit que ce trou doit être percé d'une largeur à y pouvoir contenir un bondon, & comme un point par experience reconnu contribuer à rendre le vinaigre plus fort: on prend un litron plein de fleur de sureau qu'on jette dedans, aprés quoy, & lorsqu'on sent qu'il a acquis l'état de perfection qu'on luy demande, on s'en sert pour tout ce qu'on a besoin.

L'épreuve qu'a fait de ce secret celuy qui me l'a donné, a été si sûre, que je puis dire, pour en avoir goûté, que ce vinaigre étoit trés-excellent.

CHAPITRE XII.

Des Confitures au Vin doux, au Cidre, ou au Miel.

TOutes ces especes de confitures regardent encore les fruits, & sont d'un trés-grand secours dans une maison, où l'on s'en sert, sur tout à la Campagne, au défaut d'autres d'un plus grand relief.

Des Poires au Mouſt.

Prenez du mouſt rouge, mettez-y des poires aprés les avoir pelées & misés en quartiers & piquées de clouds de girofle, si elles sont trop grosses; posez le

le tout sur le feu dans un chauderon, faites-le boüillir doucement avec vôtre fruit, laissez-le consumer jusqu'au tiers, & s'épaississant par ce moyen, tirez-le lorsqu'il sera plutôt trop cuit, que pas assez, crainte qu'il ne se moisisse; & au cas que cet inconvénient luy arrive, remettez-le sur le feu, & le laissez un peu boüillir, puis tirez le dans des pots de terre.

On doit être soigneux en confisant des fruits, de les bien écumer; & l'on connoît qu'il est temps de tirer cette confiture, quand le sirop est d'une bonne consistance, & que lorsqu'on en met sur une assiette, il se tient en goute sans couler; & on y mêle de la canelle & du cloud de girofle: & tous les autres fruits se confisent de même.

Du Raisiné.

Pour faire du bon raisiné, on a soin de cueillir des raisins par un beau temps, & qu'on garde quelques jours pour les laisser amortir; étant tous prêts, on les exprime entre les mains, & ayant ôté les grappes, on pose le reste sur le feu, où on le laisse boüillir doucement, étant toûjours fort soigneux de l'écumer, & d'ôter le plus de pepins qu'il est possible, en le remuant de temps en temps avec une petite écumoire.

Il faut observer qu'à mesure que le raisiné s'épaissit, on doit diminuer le feu; & lorsque le sirop est réduit à la troisiéme partie, on le passe à travers une étamine, en pressant extrémement toute la masse; cela fait, on le remet sur le feu, pour luy faire prendre sa cuisson parfaite, en ne cessant point de le remuer; & étant cuit, vous le verserez dans des pots, pour être conservé jusqu'à ce qu'on veüille s'en servir.

Des Confitures au Cidre.

Tous les fruits cy-dessus qui se confisent au mouſt, se peuvent confire au cidre, en observant les mêmes choses, c'est-à-dire, en soignant de le remuer, & le laissant réduire au tiers, aprés avoir boüilli.

Des Confitures au Miel.

Pour réüssir à faire des confitures au miel, il est un choix qu'on en doit sçavoir faire; le plus clair n'est pas celuy qui est le meilleur, puisqu'au contraire c'est le plus épais; le miel choisi, on le met sur le feu pour le faire boüillir dans une poële à confiture, n'oubliant point de le remuer, car cette liqueur est d'une nature susceptible de feu; & pour connoître s'il est cuit, & que son sirop est d'une consistance parfaite, on prend un œuf de poule, qu'on pose doucement sur le miel, & s'il flote dessus, c'est une marque de sa cuisson; & au contraire, s'il enfonce, c'est signe qu'elle n'est pas comme il faut. Cela étant, il faudra encore attendre jusqu'à ce que le miel soit tel qu'on le souhaite pour confire les fruits.

CHAPITRE XII.

Des Confitures au sucre.

Il est impossible de bien confire au sucre quelque chose que ce soit, si l'on ne sçait l'art de le cuire comme il faut. Cette science acquise, on peut aprés cela entreprendre de faire toute sorte de confitures.

Des poires confites

Il y a de quatre ou cinq sortes de poires qu'on peut confire au sucre pour rester

confitures liquides, & qui ſont la muſcadille, le gros muſcat, le petit rouſſelet & l'orange; & pour y réüſſir, on prend de ces poires qu'on pique par la tête d'un cloud de girofle, puis qu'on met dans de l'eau ſur du feu, obſervant de ne point laiſſer bouillir cette eau & pour l'en empêcher on y en verſe de temps en temps de la fraîche; cela fait, & lorſqu'on s'apperçoit que les poires molliſſent un peu on les tire pour les peler, & enſuite les mettre au ſucre comme il vient de la boutique, & là-dedans on leur laiſſera prendre quarante ou cinquante boüillons, aprés quoy on laiſſe repoſer ces poires juſqu'au lendemain, qu'elles s'égoutent, pour les faire cuire cette fois dans de l'autre ſucre cuit comme il faut, où on leur donnera ſeulement un ou deux boüillons. Les poires étant juſques-icy préparées de la ſorte vous les ôtez de leur ſirop, pour le jour ſuivant le faire un peu plus cuire, & le lendemain un peu davantage: le ſirop enfin cuit ainſi, on y remet les poires, auſquelles on donne pour lors dix ou douze boüillons, puis on les tire, pour être gardées dans des pots.

A l'égard des poires qui ſont groſſes, comme l'orange & autres, on les coupe par quatriers, & elles ſe confiſent comme je le viens de dire; ſur tout qu'on ne ſoit point négligent d'écumer ſes confitures, ſi l'on veut qu'elles ſoient belles.

Des Poires en compôtes.

Les poires ſe mangent auſſi en compôtes, & voicy comment. On commence d'abord à les peler, puis on les met dans un pot de terre qui eſt neuf; cela fait, on y met du ſucre, & l'on ſçaura que pour lors un bon quarteron ſuffit pour une livre de fruit: ce ſucre mis, on y verſe la moitié d'un demi-ſeptier de vin vermeil, & de l'eau juſqu'à ce qu'elle ſurnage les poires. Cela fait on les couvre pour les laiſſer boüillir à feu médiocre, ſoignant de les remuer de temps en temps, crainte qu'elles ne s'attachent au pot; & quand cette compôte eſt à demi cuite, on y met de la canelle & du cloud de girofle, puis on leur laiſſe à petit feu acquerir leur cuiſſon parfaite, enſuite on les ſert.

OBSERVATION.

On obſervera que toutes les poires qu'on confit comme je viens de dire, ſe peuvent non-ſeulement garder au liquide, mais encore au ſec, aprés les avoir tirées ſur des ardoiſes où on les met égouter, & les avoir poudrées de ſucre, étant ſoigneux de les tourner & retourner ſouvent, pour les obliger de mieux ſecher, & par conſéquent de ſe garder avec moins de danger.

Des Pommes.

On ne ſe ſert gueres de ce fruit pour confire, à cauſe du peu de relief qu'on y trouve; mais pour les compôtes il eſt aſſez en uſage.

Pour faire une compôte de pommes, on les pele d'abord puis on les fend en deux, enſuite on leur ôte le trognon; & à meſure qu'on les accommode ainſi, on les jette dans l'eau, crainte qu'elles ne noirciſſent: étant juſqu'icy préparées de la ſorte, & ſi ce n'eſt que pour une compôte, on prend un quarteron de ſucre qu'on met dans un poëlon avec environ une pinte d'eau, dans quoy l'on fait boüillir & les pommes & le ſucre: ſi-tôt qu'on s'apperçoit que le fruit eſt molet, on le tire, & puis on laiſſe cuire & conſommer le reſte du ſirop juſqu'à ce qu'il ſoit en gelée, ce qui ſe connoît lorſque tombant il ſe forme en groſſes goutes, & non pas en filets: ce ſirop étant cuit, on le verſe ſur les pommes, pour être ſervies dans le temps.

La Gelée de Pomme.

Ayez des pommes, coupez-les par morceaux, mettez-les sur le feu dans un poëlon avec de l'eau, laissez-les boüillir jusqu'à ce qu'elles soient réduites en marmelade, alors passez les à travers un linge; cela fait prenez trois quarterons de sucre pour chaque pinte de décoction, faites boüillir le tout à petit feu, laissez-le cuire jusqu'à ce que vous voyez que cette liqueur soit en assez bonne consistance pour être congelée; & si vous souhaitez qu'elle soit rouge, vous n'avez qu'à tenir en cuissant vôtre gelée couverte, en y ajoûtant du vin vermeil, & cela vous réüssira à souhait.

Des Prunes.

Les prunes qu'on choisit ordinairement pour confire, sont les perdrigons, les mirabelles & les isles-vert; & pour parvenir à les confire, si c'est du perdrigon, on en prend qu'on pique d'une épingle de plusieurs coups par-tout le corps, afin que dans la cuisson le sucre y pénetre plus aisément: étant ainsi piquées, on les jette dans l'eau; puis les changeant, on les fait boüillir dans une autre eau; & quand on s'apperçoit qu'elles montent, on soigne de les ôter dessus le feu, pour les laisser refroidir: & comme il est essentiel à la beauté de cette confiture d'avoir une couleur verdâtre, on ne manque point aprés avoir été ôtées de dessus le feu, de les remettre sur un petit, observant de les tenir couvertes pour lors, & veillant à ce qu'elles ne boüillent point, à cause qu'elles se rendroient en marmelade. Les prunes ayant acquis cette couleur verte qui leur convient, on les met dans l'eau pour les rafraîchir: cela fait, on les met dans une terrine, avec la doze de deux cueillerées de sucre, contre une d'eau; & continuer ainsi jusqu'à ce que les prunes y baignent légerement: & en cet état on les laisse jusqu'au lendemain, qu'on les met sur le feu dans un poëlon, où elles ne doivent seulement que fremir & non pas boüillir, les en empêchant par le fréquent remuement qu'on est obligé d'y faire avec quelqu'instrument; enfin, le jour suivant on prend ces prunes qu'on laisse égouter, puis donnant sept ou huit boüillons au sirop, on les pose doucement dedans; & voyant qu'elles fremissent, on ne manque point de les ôter de dessus le feu, & de les laisser ainsi jusqu'au lendemain, auquel jour vous leur ferez prendre quinze ou vingt boüillons, en augmentant de sucre: le jour d'aprés, on soigne de faire cuire le sirop de telle maniere, que trempant le bout du doigt dedans & le portant en cet état sur le pouce, & les ouvrant aussi-tôt un peu, il se forme de l'un à l'autre un filet qui se casse tout d'un coup & qui reste en goute sur le doigt, qui est un sirop qu'on appelle lisse; cela fait, on les laisse encore ainsi jusqu'au lendemain, qu'on fait prendre au sirop quelques boüillons, afin de luy faire acquerir une consistance plus forte; & lorsqu'on le voit tel, on y met les prunes qu'on ne laisse que fremir sur le feu: puis enfin, pour la derniere fois, ayant encore fait cuire le sirop, on y glisse les prunes pour leur y faire prendre sept ou huit boüillons, soignant pendant ce temps là de les tenir couvertes & de les écumer de momens en momens; puis étant cuites on les dresse.

Il faut observer que ces prunes pour être confites, doivent être cueillies un peu vertes sur l'arbre, ainsi que la mirabelle, & la sainte-catherine qu'on confit de cette maniere.

Prunes en compôte

Ayez des prunes, ôtez-leur, ou leur laissez le noyau, il n'importe; mettez-les au fuere, c'est à-dire, un quarteron pour une compôte; laissez-leur prendre des boüillons, jusqu'à ce que vos prunes deviennent molettes, & quand elles ne feront plus d'eaux & qu'elles auront pris sucre, tirez-les: & si vous voyez que vôtre sirop n'aye

Digitized by Google

pas une consistance parfaite, laissez-le cuire à part ; étant cuit, jettez-le sur vos prunes, & les servez.

Des Abricots.

Prenez des abricots, & si voulez les confire avec leur peau, lavez-les dans un poëlon dans lequel vous aurez mis de la cendre neuve, & que vous mettrez sur le feu ; soignez avec un écumoire d'ôter les charbons qui nageront dessus, & aprés que cette espece de lessive aura boüilli, & que vous la jugerez bonne, ôtez la de dessus le feu, & la laissez reposer pour n'en prendre que le clair ; cela fait, remettez cette lessive sur le feu, & si-tôt qu'elle commencera à boüillir, jettez-y deux ou trois abricots ; & si vous voyez que la bourre qui tient à leur peau s'en ôte facilement, vous y mettrez tout le reste, pour les tirer aprés dans un torchon, avec lequel on les frote pour les nettoyer, aprés quoy vous les jetterez dans de l'eau fraîche pour les bien laver. Tout ce que dessus observé, prenez vos abricots, piquez-les avec un petit poinçon ou une éguille propre à faire des bas, & à mesure jettez-les dans d'autre eau qui soit fraîche : de cette eau, mettez-les encore dans une autre, faites les-y-boüillir à grands boüillons sur le feu jusqu'à ce qu'ils soient cuits, ce qui se connoit lorsqu'ils obéissent aisément sous les doigts. Aprés qu'avec soin vous aurez executé tout cela, prenez du sucre clarifié, mettez-le sur le feu, & lorsqu'il commencera à boüillir mettez vos abricots dedans aprés qu'ils auront été égoutez, conduisez-les à petit feu jusqu'à ce qu'ils commencent à verdir ; & quand ils auront pris sucre, faites les égouter sur quelque chose ; cela fait versez de ce sirop par-dessus en telle sorte qu'ils y baignent, & les y laissant jusqu'au lendemain, mettez-le tout dans un poëlon sur le feu, où il fremira ; ayant fremi, remettez vos abricots dans la terrine, & le jour suivant égoutez-les sur une passoire, tandis que vous ferez prendre sept ou huit boüillons à vôtre sirop, en l'augmentant d'un peu de sucre ; puis jettez-y vôtre fruit, laissez-l'y fremir seulement : continuez ce même soin pendant quatre ou cinq jours, observant toûjours à chaque fois d'augmenter vôtre sirop de sucre, & y mettant vos abricots de les y faire fremir ; & enfin, pour achever leur cuisson, faites-les boüillir jusqu'à ce que vous jugiez que le sirop soit assez épais, aprés quoy tirez-les dans des pots pour les conserver.

La lessive dont j'ay parlé cy-dessus, ne regarde que les abricots confits avec leur peau, & sur tout lorsqu'ils sont verts.

Abricots en compôte.

J'ay dit comme les prunes se mettoient en compôte, on peut y avoir recours pour se servir de cette maniere pour y mettre les abricots.

Des Amandes.

Pour ne point user de répetitions inutiles, je ne diray rien des amandes, & je me contenteray seulement de renvoyer le Lecteur à l'article qui traite des abricots : car qui sçaura les confire, n'ignorera pas la méthode de mettre les amandes en confitures.

Des Cerises.

On confit des cerises en leur ôtant le noyau, ou bien en ne leur ôtant pas, & aprés qu'on leur a coupé la moitié de la queüe ; cela fait, on les met dans du sucre qu'on clarifie, & pour bien faire qui doit être tel, qu'aprés avoir boüilli & jetté son écume, il forme des petites bouteilles lorsqu'on souffle à travers des tours ; en allant & revenant : cette observation faite on met les cerises dedans, pour leur y donner dix ou douze boüillons couverts ; aprés quoy on les ôte de dessus le feu, & de dedans

leur

Digitized by Google

leur ſirop, pour les laiſſer égouter juſqu'au lendemain, qu'on fait prendre encore à ce ſirop un peu plus de conſiſtance, pour y jetter les ceriſes en les augmentant de ſucre cuit, aprés quoy on les tire, y ayant mêlé un ſirop de groſele pour leur donner une belle couleur, & lorſqu'on juge leur cuiſſon parfaite.

Ceriſes en Compôtes.

Ayez des ceriſes, coupez-leur la moitié des queües, prenez pour une compôte un quarteron de ſucre, faites-le fondre dans un peu d'eau, à cauſe que le naturel des ceriſes eſt toûjours d'en rendre aſſez; mettez le tout enſemble faites-le cuire, écumez-le ſoigneuſement, & juſqu'à ce que vos ceriſes ſoient devenuës molettes, & qu'elles ayent ſuffiſamment pris ſucre, puis tirez-les.

Des Groſeles.

Pour réüſſir à confire des groſeles, on commence par les éplucher, puis on les met dans du ſucre d'une telle conſiſtance, que trempant vos deux doigts dedans, puis les ouvrant, il ſe fait un filet ſans ſe rompre; les groſeles miſes dans ce ſucre ainſi préparé, prennent ſur le feu un boüillon fort léger: enſuite on les écume, puis les faiſant encore boüillir, en ſoignant toûjours de les écumer, même lorſqu'elles ſont hors du feu, on les empote, ayant obſervé lorſqu'elles ſont toutes chaudes de les remuer doucement, crainte qu'elles ne ſe mettent en gelée.

Groſeles en compôtes.

Prenez des groſeles épluchez-les, prenez aprés du ſucre; faites en du ſirop clair, jettez-y vos groſeles, faites-leur prendre un boüillon; & ſi vous voyez qu'elles ayent ſuffiſamment pris ſucre, aprés les avoir ôtées de deſſus le feu, dreſſez-les, & les ſervez ſur table.

Des Framboiſes.

On confit des framboiſes, en en mettant quatre livres dans trois livres de ſucre clarifié comme à la compôte obſervant qu'il faut qu'elles ſoient épluchées; & y étant, on leur donne un petit boüillon en les remuant de temps en temps, puis leur donnant le feu un peu plus fort, on acheve de les faire cuire juſqu'à la conſiſtance qui leur convient; puis on les tire.

Framboiſes en Compôtes.

Pour bien faire une compôte de framboiſes, il ne s'agit d'abord que de la cuiſſon du ſucre qui dans ſa conſiſtance doit compoſer une liqueur qui ſoit de telle maniere, que trempant les deux doigts dedans, il ſe faſſe, en les ſéparant, un filet de l'un à l'autre bout ſans ſe rompre: cela étant, on jette les framboiſes dedans, & leur donnant le boüillon couvert, il ſuffira pour les tirer, & puis les ſervir.

Des Noix.

Le temps ordinaire où l'on confit les noix, eſt le commencement de Juillet, où ce fruit pour lors n'a pas encore ſon bois formé: & pour y réüſſir, il y a bien des choſes à quoy il faut prendre garde, autrement on ne fait choſe qui vaille.

D'abord il faut ſonger à peler les noix juſqu'au blanc, les jettant à meſure dans l'eau fraiche; cela fait, on les met boüillir dans de l'eau un peu de temps, tandis qu'il y en a d'autre qui boût pour les y jetter aprés qu'elles auront été tirées de cette premiere, & cela afin de les faire cuire; étant cuites, & auparavant de les tirer, on y mêle une poignée d'alum brûlé, aprés quoy on leur fait prendre encore un boüillon: ce boüillon pris, on les tire & on les jette dans de l'eau fraiche, puis

Digitized by Google

on y met deux cüillerées de ſucre contre une d'eau. Ce ſucre ainſi préparé; eſt jetté ſur les noix qu'on a arrangées dans une terrine.

Ces noix demeureront dans ce ſirop juſqu' au lendemain qu'on les égoute, ſans néanmoins les ôter de la terrine, à cauſe qu'il ne faut point que ce fruit paſſe par le feu.

Aprés qu'on a ôté ce ſirop on le met encore ſur le feu, où on luy donne cinq à ſix bouillons, en l'augmentant d'un peu de ſucre, pour être aprés répandu ſur les noix.

Le jour ſuivant, on remet encore ce ſirop ſur le feu, où il prend douze à quinze boüillons; & enfin le lendemain on le fait cuire, en telle ſorte qu'en trempant le bout du doigt dedans, lorſque l'appliquant enſuite ſur le pouce, & les ouvrant auſſi tôt un peu, il ſe fait de l'un à l'autre un petit filet qui ſe ſépare auſſi-tôt, & demeure en goute ſur le doigt. Ce ſirop ainſi fait, & aprés avoir toûjours été augmenté de ſucre, on le jette ſur les noix, de telle maniere qu'elles baignent toutes également; & les laiſſant paſſer la nuit à l'étuve, on les dreſſe le lendemain dans des pots.

Avant que leur cuiſſon ſoit parfaite, on eſt ſoigneux de les larder d'écorce de citron; ce qui leur donne un relief qui eſt fort agréable.

Des Pêches.

A l'égard des pêches, elles ſe confiſent comme les abricots, ſoit qu'elles ſoient vertes, ſoit qu'elles ſoient meures; ainſi qu'on y ait recours.

Des Coings.

Quand on veut faire des confitures liquides de coings, il faut toûjours les choiſir bien meurs, puis les peler proprement, les couper par quartiers, & les jetter dans l'eau claire, aprés qu'on en a ôté les tronçons. Cela fait, on les met cuire dans de l'eau, où ils prennent des boüillons autant qu'il leur en faut pour les cuire entierement; cela pratiqué, on les tire de cette eau pour les faire égouter, & enſuite être mis dans du ſucre clarifié, qu'on a rendu un peu plus que tiede: on les laiſſe ainſi juſqu'au lendemain, qu'on fait encore cuire ce même ſirop, dans lequel on remet encore le fruit: aprés cela, ſi l'on craint que les coings n'ayent pas la couleur aſſez rouge, on les tient couverts, ou bien on y mêle de la cochenille, ou du vin roſé; & enfin lorſque les coings ont pris trente ou quarante boüillons, & qu'on juge que le ſirop eſt aſſez cuit, on les laiſſe juſqu'au jour ſuivant, qu'on les remet ſur le feu, pour leur y faire prendre encore quelque boüillons juſqu'à ce qu'ils ſoient cuits, puis on les tire.

Coings en Compôtes.

Prenez des coings, envelopez-les dans du papier moüillé, faites-les cuire ſous la cendre chaude, à petit feu; étant cuits coupez-les par quartiers, ôtez-en les trognons: Pelez-les, mettez-les dans un poëlon avec du ſucre & un peu d'eau, faites-leur prendre ſucre, & quand le ſirop ſera tary; & d'une bonne conſiſtance, tirez-les, & les ſervez quand vous voudrez.

Gelée de Coings.

Pour faire de la gelée des coings, on en prend qu'on coupe par morceaux, qu'on pele, & auſquels on a ôté les pepins: cela fait, on les met dans du ſucre cuit de telle maniere, qu'ayant moüillé l'extrémité de ſon doigt, & la trempant dedans pour la replonger d'abord dans cette même eau fraiche, on détache ce ſucre avec les deux autres doigts, & s'il ſe caſſe enſuite en faiſant un petit bruit, c'eſt ſi-

gne

Digitized by Google

gne qu'il eſt temps d'y mettre le fruit; cette cuiſſon s'appelle à caſſé; il faut deux livres de ſucre pour ſix livres de coings: le tout ainſi mis enſemble, on le fait cuire juſqu'à ce qu'il ſe réduiſe en pâte, qu'on paſſe à travers un linge blanc, & toute la liqueur qui en ſort eſt celle dont on ſe ſert pour former la gelée.

Pour achever cette entrepriſe, on prend quatre livres de ſucre d'une telle cuiſſon, que trempant les doigts dedans, & les léparant l'un de l'autre, il ſe forme un filet qui ne ſe rompt point; & cela ſe nomme à perlé: dans lequel ſucre on met toute la liqueur exprimée, qu'on réduit auſſi à perlé, obſervant de l'écumer tandis qu'elle acquiert cette cuiſſon qu'on demande d'elle: cela fait, on ôte ſa gelée de deſſus le feu pour la dreſſer dans des pots, & l'y laiſſer refroidir avant que de la ſerrer.

Des Meures.

Ayez des meures, mettez-les dans trois livres de ſucre cuit au petit perlé, quatre livres de fruit; laiſſez couvrir légerement vos meures de leur boüillon, en ſoignant de remuer le poëlon; aprés cela ôtez-les de deſſus le feu, laiſſez les égouter juſqu'au lendemain, & les augmentant d'un peu de ſucre, faites cuire leur ſirop à perlé; cela fait, mettez-y vos meures, & puis les empotez.

Du Verjus.

On réüſſit à faire la confiture au verjus, en prenant d'un raiſin qu'on appelle proprement Bourdelas; & lorſqu'on s'en ſert, il faut toûjours faire en ſorte qu'il ne ſoit ny trop vert, ny trop meur. Ce raiſin choiſi, on en ôte les pepins & la peau, en le jettant à meſure dans l'eau claire; puis on le met dans la poele pour luy faire prendre un boüillon fort léger; l'ayant pris, on l'ôte de deſſus le feu pour le mettre dans une autre eau, dans laquelle on le fait reverdir encore ſur le feu: on le tire aprés qu'il a ſeulement fremi, on le fait égouter, puis ayant du ſucre cuit à perlé, on le gliſſe dedans, où on le laiſſe juſqu'à ce qu'il commence à fremir; cette obſervation faite on le laiſſe juſqu'au lendemain, qu'on le remet ſur le feu, où on le remuë doücement juſqu'à ce qu'il veüille bouillir; & ayant été cette derniere fois mis dans une cuiſſon de ſucre à perlé, on luy fait prendre ſept à huit boüillons, aprés-quoy on le tire.

Des Raiſins Muſcats.

On confit les raiſins Muſcats comme le verjus; c'eſt une confiture fort agreable, & digne d'être ſervie; & ce raiſin doit être choiſi dans un même degré de maturité que doit être celuy de Bourdelas.

Gelée de Verjus.

Je dis que pour faire de la gelée de verjus, on y réüſſit en le préparant comme pour faire des confitures: cela fait, on prend du ſucre cuit à perlé dans lequel on met le verjus, auquel on donne des boüillons juſqu'à ce qu'il ſoit revenu à la conſiſtance que deſſus; étant ainſi cuit, on jette le tout dans un linge pour le paſſer, & tout ce qui en ſort ſans le preſſer beaucoup, eſt ſerré dans des pots, & ſe conſerve fort-bien, & eſt trés-excellent, lorſqu'on y met autant de ſucre que de fruit.

CHA-

Digitized by Google

CHAPITRE XIII.

De la Pâtisserie.

COmme à la Campagne on n'a pas toûjours des Pâtissiers, & que memé on est bien-aise, par maniere de ménage & de divertissement, de se donner soy-même la peine de pâtisser; j'ay crû que pour ceux qui ne le sçavoient pas, je devois faire un petit chapitre des pieces de four qui sont les plus ordinaires, afin que ceux qui demeurent aux champs trouvant par ces instructions les moyens de diversifier leurs desserts, passent pour des personnes qui sçavent ce que c'est que de donner à manger.

Des Gâteaux.

Je commenceray par les gâteaux, & diray que pour en faire de molets, on prend un fromage moû, demie livre de beurre, avec un litron de farine, & du sel à proportion; cela étant, on détrempe le tout avec de l'eau froide, & lorsqu'on juge qu'il est assez façonné, on le met sur du papier beurré, puis au four.

Autres Gâteaux.

Prenez une demie quarte de farine du plus pur froment, deux livres & demie de beurre, huit œufs dont vous ôterez le blanc; détrempez le tout avec de l'eau & du sel, formez-en une pâte douce, pliez-la par la moitié, paitrissez-la, étendez-la avec le rouleau, repliez-la encore, & continuant ainsi jusqu'à quatre fois, retendez-la, pour en former vos gâteaux, puis mettez-les au four.

Quand je dis une demie quarte de farine, je suppose qu'on n'ait besoin que de cette quantité, ou qu'il en faille moins; cela étant on proportionnera le beurre au nombre de gâteaux qu'on voudra faire.

Si l'on veut manger les gâteaux verollez, on se servira de la même pâte que dessus, sur laquelle on étendra des morceaux de fromage fort, avec du beurre.

Des Tartes.

Pour faire des tartes, on commence d'abord à former la pâte pour les croûtes, & elle se compose ainsi.

On prend quatre pintes de fleur de farine, une livre & un peu davantage de beurre, quatre ou cinq œufs, & du sel raisonnablement, qu'on détrempe tout ensemble à l'eau froide; cela fait, on étend sa pâte, à laquelle on donne telle forme & telle grandeur qu'on souhaite qu'ayent les tartes, aprés cela on y met de la farce, ou au fromage, ou à la crême; si c'est au fromage, voicy comme elle se fait. On prend du fromage moû, du beurre frais, des œufs, & un peu de farine, le tout mêlé ensemble, & détrempé à l'eau froide avec du sel; & si dés la premiere doze de tout ce qui y entre on trouve la farce bonne, on s'en sert; sinon on l'augmente de ce qu'on juge à propos luy manquer; aprés cela on l'etend sur la pâte qu'on luy a préparée: si c'est à la crême, on prend des œufs, de la farine, du bon lait & du sel, & de tout cela on en détrempe tout comme une boüillie qu'on fait cuire, & lorsqu'on voit qu'elle est assez épaisse on la tire, & étant refroidie, on l'étend sur la pâte destinée pour elle; les fins mettent dans cette crême un peu de sucre râpé avec eau rose, ou bien de l'eau de fleur d'orange; d'autres se contentent del'apprêter simplement.

Cette farce étenduë, on releve artistement les bords de la pâte, puis on la met au four.

Comme

Comme on ne ſçauroit poſitivement fixer les dozes de ce qui doit entrer dans chaque piece de pâtiſſerie que ſuivant la quantité qu'on en veut faire; je laiſſe à la prudence de ceux qui ſe voudront mêler de pâtiſſer, de ne prendre des uns & des autres qu'autant qu'il leur en ſera néceſſaire.

De la Tourte au Verjus.

Pour faire toutes ſortes de tourtes, il eſt queſtion d'abord de ſçavoir former une pâte qui y ſoit propre, & voicy comme on la prépare.

L'on prend de la farine; & l'on ſçaura que ſur trois livres, la coutume eſt de mettre deux livres & demy de beurre, ainſi du reſte à proportion: on n'oublie point de l'aſſaiſonner de ſel, auquel on joint quelques jaunes d'œufs, le tout qu'on détrempe à l'eau froide. Lorſque la pâte eſt bien paitrie, & renduë maniable, on l'étend avec le rouleau, puis on la couvre d'une épaiſſeur de beurre auſſi forte qu'elle eſt épaiſſement étenduë; & avant plié cette pâte par la moitié, & renverſé les bouts l'un ſur l'autre, & mis le beurre nouvellement étendu dedans, on la détend une ſeconde fois, puis on la replie juſqu'à cinq fois: cette pâte ainſi préparée eſt étenduë cette derniere fois dans la forme qu'on veut qu'aye la tourte, puis on y met du verjus confit, comme je l'ay enſeigné; aprés cela on l'enfourne pour la faire cuire, puis pour la ſervir chaudement.

Cette pâte eſt propre pour tourte ſorte de tourtes; ainſi il n'y aura plus à obſerver que la difference des farces dont on voudra la remplir, ſoit aux cerifes, on autres confitures.

Tourtes aux Epinards.

Avec la pâte cy-deſſus, étenduë comme il faut, mettez une farced'épinards comme je vous vas dire.

Ayez des épinards bien épluchez, faites-les un peu boüillir dans l'eau, tirez-les aprés, laiſſez-les égouter, hachez-les bien, mettez-y du beurre raiſonnablement, des œufs, de la crême en farce, ou pour le mieux, de la pâte de macaron, de l'écorce de citron, un peu de ſel & d'épices; faites cuire le tout enſemble dans un poëlon, obſervant de le tourner ſouvent, crainte qu'il ne brûle; cela fait, vuidez cette farce dans un plat, laiſſez-l'y refroidir, puis étendez-la ſur vôtre pâte dans une tourtiere, faites-la cuire, & la mangez.

On fait encore des tourtes de pommes, de prunes, d'abricots, & de coings, aprés qu'on en a fait des marmelades.

Tourte aux Amandes.

Ayant la pâte faite comme j'ay dit cy-deſſus, on prend un quarteron d'amandes, puis quelque blancs d'œufs du ſucre râpé, avec un peu de ſel, le tout mêlé enſemble, & dont on fait une eſpece de farce avec un peu de farine; la farce faite, on l'étend ſur la pâte dans une tourtiere qu'on met ainſi au four, ou ſur la braiſe.

Autre maniere.

Pelez des amandes douces, environ deux poignées; en les pelant, arroſez-les d'eau roſe, mettez y de l'écorce de citron, & du ſucre, pilez encore le tout enſemble, mêlez-y un peu de farine, avec deux blancs d'œufs foüettez qu'on jette dedans, & trois jaunes d'œufs; cela fait, étendez vôtre pâte dans la tourtiere accommodez-la avec art, mettez-y vôtre farce, répandez-y deſſus du ſucre râpé, & puis faites la cuire au four, ou à la braiſe.

Tourtes d'Anguilles.

Pour faire une tourte d'anguilles, on étend la pâte dans une tourtiere, dans laquelle on en met qu'on hache aprés l'avoir écorchée & ôté l'arête, & qu'on assaisonne de sel, de poivre, de cloud de girofle, de la muscade, de fines herbes, de ciboules, de beurre, de capres, de laurier, & de chapelure de pain, avec des champignons; & lorsqu'elle est cuite au four ou à la braise, on y met des jaunes d'œufs délayez de verjus, & puis on la sert.

Tourtes de Béatilles.

Vôtre pâte étant préparée comme j'ay dit, rangez vos béatilles dans vôtre tourtiere; mettez y des champignons, des ris de veau, quelque culs d'artichaux, de la moëlle de bœuf, assaisonnez le tout de sel, de poivre, de muscade, & d'un peu de lard broyé, couvrez vôtre tourte, faites la cuire, & avant que de la servir dorez-la, & y mettez des jaunes d'œufs délayez.

Tourte de Champignons.

J'az assez dit comme il faut étendre la pâte, sans qu'il soit besoin que je le répete icy; ainsi quand vous voudrez faire une tourte aux champignons, prenez-en que vous mettrez par morceaux, & que vous mettrez dans vôtre pâte étenduë dans une tourtiere; assaisonnez-les de fines herbes, de sel, de muscade, & de beurre; couvrez-les, & vôtre tourte étant cuite servez-la, aprés y avoir mis des jaunes d'œufs délayez; on fait ainsi des tourtes de morilles & de mousserons.

Pâté de Lievre.

Pour former une pâte propre à renfermer toute sorte de venaison, on prend pour trois livres de farine, une livre de beurre, & du sel raisonnablement; & le tout ainsi mêlé, on le détrempe, & on fait une pâte d'une bonne consistance; la pâte faite, on larde le liévre de moyen lard, & on l'assaisonne de sel de poivre de muscade, de clouds & de laurier, avec quantité de bardes au fond du pâté, & un peu de beurre; l'assaisonnement fait de cette maniere, on met le liévre dans une abaisse qu'on accommode artistement, & qu'on met cuire au four aprés l'avoir doré avec des jaunes d'œufs: le levreau se pâtisse de même.

Pâté de Cerf.

Ayez du cerf, laissez-le mortifier, lardez-le de gros lard, assaisonnez-le de sel, de poivre, de muscade, de clouds de girofle; dressez vôtre abaisse, mettez-y des bardes de lard, du laurier & d'autres épices; dorez-le, & faites-le cuire au four.

Les pâtez de sanglier, & de chevreüil se font de même, c'est ce qui fait que je n'en diray rien de plus.

Pâté de Carpes.

Quand on veut faire un pâté de carpe, on commence par l'écailler, puis on la larde d'anguilles, on l'assaisonne debonbeurre, de sel, poivre, de clouds de girofle, de muscade, & de feüille de laurier; cela ainsi apprêté, on fait une abaisse dans laquelle on met cette carpe tout de son long, on la couvre aprés, puis on fait cuire ce pâté à petit feu; & lorsqu'il est à demi cuit, on y verse par un trou fait exprés dessus, un verre de vin blanc, aprés quoy on le tire quand il a pris sa cuisson.

Digitized by Google

Pâté de Godi-veau.

On fait un pâté de godi-veau, en prenant des roüelles de cet animal, avec de la moëlle de bœuf, & un peu de lard, le tout assaisonné de sel, de poivre, de cloud de girofle, de muscade & de fines herbes; mettez ce ragoût dans une abaisse de trois doigts de hauteur, garnissez-le de champignons, de culs d'artichaux &c. Faites-le cuire, & le servez.

On fait encore des pâtez de bien des manieres; mais il me semble qu'en voilà assez pour une maison de campagne.

CHAPITRE XIV.

Des Chiens.

MOn dessein ayant toûjours été dans ce traité de l'œconomie, de ne rien oublier en ce qui peut contribuer à rendre accomplies les matieres dont j'ay parlé; il m'a semblé que comme je devois traitter des chasses, il étoit à propos avant que d'en rien dire, de parler des chiens, comme étant les instrumens dont on se sert en partie pour attraper la Venaison qu'on poursuit.

Des differentes especes de Chiens, & de leurs differens poils.

Comme il y a de plusieurs sortes de chiens propres pour la chasse, & que leurs poils ne sont pas tous semblables, ce qui les rend par conséquent d'un temperament different; il est bon de dire quel est sur cette matiere, le sentiment de ceux qui se sont attachez à les connoître à fond.

Il y a donc des bassets, des braques, des levriers, & des chiens courans, & ce seront ces derniers dont je traiteray particulierement.

Du naturel des Chiens, par rapport chacun à leur poil.

Du Chien blanc.

Les chiens blancs ne sont pas communément propres à courre toute sorte de bêtes; mais ils sont excellens pour le cerf, sur tout lorsqu'ils sont tout blancs, c'est-à-dire lorsqu'ils sont nés sans aucune autre marque; & l'experience a fait connoître qu'on devoit estimer de tels chiens, à cause de leur instinct particulier à bien faire ce à quoy ils sont destinez, étant beaux chasseurs, ayant le nez merveilleux, & la menée belle; & enfin on en fait cas, parce que de leur nature ils sont moins sujets aux maladies que les autres, par rapport à la pituite qui les domine, & qui les rend d'un temperament plus ordonné.

Des Chiens noirs.

Poil noir dans un chien courant, n'est point à rejetter, sur tout lorsque les marques qu'il a d'ailleurs sont blanches, & non pas rouges; cette blancheur provenant d'un temperament pituiteux, qui joint au flegme dont tel chien est rempli, fait qu'il n'oublie point les leçons qu'on luy donne, & qu'il s'y rend obeïssant: au lieu que celuy qui a des marques rouges est pour l'ordinaire trop ardent, & fort difficile à corriger, la bile étant l'humeur pour lors qui cause ce desordre au dedans de luy.

Qu'on sçache donc qu'un chien noir à marques blanches, est à estimer. Tel chien a pour l'ordinaire de la hardiesse beaucoup, il chasse bien, il est fort & vîte,

Digitized by Google

& tient long-temps; il ne quitte point le change, & lors qu'il s'agit de battre les eaux, elles ne luy font point peur comme aux blancs, dans quelque saison que ce puisse être; & enfin, on l'aime aussi parce que les maladies des chiens luy arrivent rarement.

Des Chiens gris.

Il est des chiens gris qui sont bons, & d'autres qui ne sont propres qu'à rejetter, comme par exemple, ceux qui sont métifs, c'est à-dire qui sortent d'une chienne de race de chien courant couverte d'un autre chien qui n'en est pas; ou bien ceux qui naissent d'une chienne qui n'est point courante, par l'accouplement d'un chien de cette espece.

Les chiens courans, pour être bons doivent donc tenir entierement leur nature de celle qui leur est propre; cela étant, les chiens gris doivent être recherchez, parce qu'ils sont sages, qu'ils ne coupent jamais, & qu'ils ne se rebutent point de requêter: il faut dire aussi qu'ils n'ont pas l'odorat si fin que ceux dont je viens de parler; mais ils ont d'autres qualitez qui les dédommagent d'ailleurs; ces chiens sont infatigables à la chasse, étant d'une complexion plus robuste que les autres, le chaud ny le froid qu'ils ne craignent point, leur étant indifferent.

Des Chiens fauves.

Un chien fauve, est un chien qui a le poil rouge, tirant sur le brun; & comme c'est la bile qui agite le plus cet animal, aussi le voyons-nous être d'un instinct étourdi, & impatient lorsqu'une bête qu'il chasse tourne, aimant naturellement pour lors à prendre les devans pour la trouver par là; ce qui est un deffaut dans un chien: c'est pourquoy aussi on ne les employe gueres qu'à courre le loup, & les bêtes noires qui tournent rarement; ils sont trop vîtes, crient fort peu, sur tout dans les grandes chaleurs: ils sont impatiens, & aussi difficiles à instruire, que mal-aisez à corriger, lorsque fort souvent ils ne gardent pas le change; & sont plus maladifs que les autres, à cause de leur trop d'ardeur qui les fait chasser au-delà de leurs forces.

Des veritables marques d'un bon Chien.

On reconnoît qu'un chien courant est bon, lorsqu'il a les oreilles longues, larges & épaisses, & qu'on luy sent en luy passant la main sous le ventre, qu'il a le poil gros & rude; ce qui ne se remarque gueres qu'aprés trois mois.

Un chien courant, doit avoir les nazeaux ouverts: car ce sont ceux-là pour l'ordinaire qui les rendent, comme on dit, de haut nez.

Comme il faut élever les Chiens courans lorsqu'ils sont petits.

Je suppose qu'un petit chien sorte d'une mere de bonne espece, c'est-à-dire, qu'on a choisie haute, longue & de large flanc, avec les poils les meilleurs, dont on se souviendra que j'ay parlé cy-dessus.

Cela étant, & les chiens ayant pris l'être, on les laisse trois mois sous leurs meres, aprés lequel temps on les retire pour les donner à nourrir au village, où ils demeurent jusqu'à dix mois; n'oubliant pas de recommander à ceux qui en prennent le soin, de ne leur point laisser manger de la charogne, & de les empêcher d'aller dans les garennes: car cela ne peut que leur préjudicier.

Le pain dont pour lors il faut les nourrir, doit être de froment, à cause que celuy de ségle passe trop vite, & est d'une substance trop légere, ce qui ne leur fait acquerir qu'un rable étroit; au lieu qu'un chien courant le doit avoir large: on les entretient ainsi

ainſi juſqu'à l'âge de dix mois, qu'on les retire pour les mettre aux champs parmi les autres, afin de les accoutumer de vivre avec eux.

Aprés qu'on a retire les chiens, on commence petit-à-petit à les coupler avec les autres, afin qu'ils s'accoutument de même d'aller en chaſſe, & cinq ou ſix jours d'un tel exercice ſuffiſent pour les obliger de faire comme les autres; & pour les rendre ſages on doit ſouvent, la houſſine à la main, leur faire ſentir ce qu'elle peſe, ſoit lorſqu'ils ſe battent, ou qu'ils crient à contre-temps.

Il faut être ſoigneux de les viſiter ſouvent dans le chenil, & de les y tenir le plus nettement qu'il eſt poſſible; & comme ce n'eſt que par le moyen des organes, que tout animal eſt ſuſceptible d'impreſſion, les chiens auſſi ne peuvent apprendre ce qu'on leur veut ſignifier par le ſon du cor, qu'auparavant on ne le leur ait fait comprendre: c'eſt pourquoy lorſqu'ils ſont en bas-âge, & dans le chenil avec les autres, on leur doit ſonner quatre ou cinq fois le ton grelle, afin de les animer.

Quand on accouple les jeunes chiens, il faut prendre garde que ce ſoit avec quelque vieille laiſſe, pour les apprendre à ſuivre; & les attirant par quelques appas, on les méne proprement ainſi dans les commencemens.

Tout ce que deſſus exactement obſervé, on a ſoin aprés de leur faire apprendre le forhus de cette maniere.

Le valet à qui le ſoin des chiens eſt commis, ſe munit d'abord d'une gibeciere, qu'il remplit de quelque friandiſe, pour donner à ces jeunes chiens; puis s'écartant un peu d'eux, il ſonne du cor, en criant *ty a-billant*, pour le cerf, & *va luy aller*, pour le liévre; il ne doit point ceſſer de ſonner, & de crier ainſi juſqu'à ce que les chiens ſoient arrivez à luy, tandis qu'un autre qui les tient les découple en criant, *écoute à luy, tirez, tirez*: lorſqu'ils ſont au forhus, c'eſt-à-dire aux friandiſes qu'on leur donne; celuy qui les tenoit accouplez, ne manque point à ſon tour, & ſans ſe remuer de ſa place, de forhuer & de ſonner du cor, & de les appeller comme le précedent; & pour lors celuy auprés duquel ils ſont, ayant une houſſine en main, la leur fait ſentir en criant, *écoute à luy, tirez, tirez*; & ces chiens étant retournez d'où ils étoient premierement partis, on obſerve de leur donner à manger quelque choſe comme auparavant, afin de les obliger à obeïr une autre fois au ſon du cor, & de la voix; cela fait, & étant allé & revenu, on les accouple doucement l'un avec l'autre.

De la maniere d'inſtruire les Chiens à courre le Cerf.

Les chiens ayant appris le forhus, & le ſon du cor & de la voix ayant fait ſur les fibres de leur cerveau telle impreſſion qu'on en eſpere, on commence pour lors, & quand ils ſont âgez de ſeize ou dix-huit mois, de les deſtiner pour le cerf; & pour les y accoutumer on les y méne une fois la ſemaine ſeulement.

S'agit-il de forcer un cerf; cette execution nous porte à trois obſervations.

La premiere, qu'il faut bien ſe donner de garde de faire chaſſer une biche aux chiens, à cauſe de la difference de ſentiment qu'il y a entre elle, & le cerf.

La ſeconde, eſt de ſe donner de garde d'inſtruire les chiens dans les toiles, parce que voyant toûjours le cerf, à cauſe qu'il ne fait que tournoyer, ce cerf leur rompt en viſiere ſi-tôt qu'ils le chaſſent hors des toiles; où ils le perdent de vuë: & pour lors levant le nez ſans ceſſe, ils ne font choſe qui vaille, & l'abandonnent incontinent.

Et enfin, la troiſiéme eſt que s'étant fait une habitude de chaſſer le matin, ſi on la leur fait prendre, ils demeurent toûjours en état de ne pouvoir plus rien faire lorſque le Soleil eſt levé, c'eſt pourquoy il faut s'en abſtenir.

De plus, comme il eſt une temps que le cerf eſt en plus grande venaiſon que dans un autre, il eſt néceſſaire de choiſir celuy où il y eſt davantage, pour mieux dreſſer les jeunes chiens, & laiſſer paſſer s'il le peut le mois d'Avril & celuy de May,

où cet attribut les tient moins. Ce temps paſſé, & dans un autre où il y fait bon, on méne les jeunes chiens dans une forêt; où y étant, on fait chaſſer un cerf qu'on laſſe; puis obſervant de le faire paſſer proche d'eux, on découple les jeunes chiens deſſus, qui ne trouvant rien pour lors à pourſuivre au deſſus de leurs forces, s'animent à la vuë de leur proye, qu'ils atteignent & qu'on met à mort; & pour obliger ces jeunes animaux à bien faire à la premiere occaſion, où le cerf eſt tué, on leur en fait curée, & tous les Piqueurs préſens doivent parler à ces chiens pour s'en faire connoître, & diſtinguer le ton de leur voix.

Des maladies des Chiens, & des moyens d'y remedier.

Les chiens étant des animaux ſujets à corruption, ils ont comme les autres leurs maladies particulieres qui les attaquent; la rage eſt celle dans eux qui cauſe le plus de deſordre.

De la Rage.

Sous ce mot de rage on en comprend ſept eſpeces, dont il y en a deux d'incurables: ſçavoir, la rage chaude, & la rage courante. La premiere eſt un poiſon qui les mine d'une telle maniere qu'en peu de temps ils en meurent, & elle ſe connoît à leur queuë qu'ils portent toute droite, & lorſqu'on les voit ſe ruer indifferemment ſur toutes ſortes d'animaux, ſans regarder où ils ſe jettent, & enfin à leur gueule qui eſt noire, ſans aucune écume: & la ſeconde, qui n'eſt pas ſi dangereuſe, ſe remarque à leur maniere de ſe jetter ſur les chiens, qui ſont les ſeuls à qui ils en veulent pour lors, épargnant l'homme, & les autres animaux; & au contraire de ceux cy-deſſus qui ont la queuë droite, ceux-cy la portent entre leurs jambes, & marchent comme fait un renard: ces deux eſpeces (comme j'ay dit) ne ſe peuvent guerir, mais en voicy cinq autres differentes, auſquelles on peut apporter du remede.

De la Rage müe.

La rage müe eſt celle dont je parleray d'abord, & l'on connoît un chien qui en eſt atteint, lorſqu'il ne veut point manger, ayant toûjours la gueule ouverte, & ſe trouvant comme embaraſſé de quelqu'os au goſier, qu'il tâche d'ôter avec ſa pate, & cherchant pour remede au mal qui le dévore toûjours, les lieux frais, & ſe plongeant par-tout où il trouve de l'eau: on connoît aſſez par ces ſymptômes, qu'il faut que ce ſoit quelque humeur maligne, qui luy échaufant extraordinairement les entrailles, l'oblige par les vapeurs qu'elle luy envoye aux parties ſuperieures, de courir à tout ce qu'il connoit être froid; mais cela luy ſerviroit de peu, ſi l'on ne le ſecouroit du remede que voicy.

Remede.

Prenez la peſanteur de quatre écus de jus d'une racine nommée *ſpatula putrida*, dite paſſe-rage, mettez-le dans un pot plombé, avec autant peſant de jus d'ellebore noir, & de celuy de rhüe; & au défaut du jus, faites-en une décoction; paſſez tous ces jus enſemble dans un linge avec vin blanc, mettez-en dans une verre: cela fait, joignez à cette décoction deux dragmes de ſcamonée non préparée, & puis faites-la avaler au chien malade, en luy tenant la gueule en haut: ce remede pris, ſaignez-le à la gueule, laiſſez-le repoſer aprés cela, & il guerira.

De la Rage tombante.

Cette eſpece de rage s'appelle tombante, à cauſe que les chiens qu'elle attaque en ſont ſi travaillez, qu'ils en tombent à tous momens par terre, ſans pouvoir ſe ſou-

Digitized by Google

ſoutenir; & l'on remarque qu'elle n'eſt pas ſi mauvaiſe que la premiere, à cauſe qu'ils ne ſe ruïent ſur perſonne: cette maladie n'ayant aucune malignité qui leur démonte le cerveau, comme les précedentes.

Remede.

Pour reüſſir à guerir la rage tombante, on prend la peſanteur de quatre écus des feüilles ou de la graine de peaune, avec autant peſant de jus de racines du parc, avec autant de jus de croiſette; quatre dragmes de ſta-fiacre, le tout mêlé enſemble; & cette miſtion étant ainſi faite, on la fait avaler au chien de la même maniere que je l'ay déja dit; ce breuvage pris, on luy fend les deux oreilles, ou bien on le ſaigne aux erres.

de la Rage endormie.

Si-tôt qu'un chien eſt attaqué de cette maladie, il eſt toûjours couché, & ſemble auſſi toûjours vouloir dormir: cet aſſoupiſſement: dit-on, luy vient d'une humeur froide & chaude, qui luy occupant le cerveau, l'engourdit, & le fait plus ou moins dormir que le temperament froid domine ſur le chaud qui luy en empéche.

Remede.

Pour purger le cerveau de cette humeur maligne, qui le rend ainſi aſſoupi, on prend la peſanteur de ſix écus de jus d'abſinthe, & de la poudre d'aloës le poids de deux ſeulement; on y joint autant peſant de corne de cerf brûlée, avec deux dragmes d'agaric, le tout mêlé enſemble, avec la peſanteur de ſix écus de vin blanc, puis on fait avaler ce remede au chien qui en guerit.

De la Rage éſlanquée.

Il n'y a que les vieux chiens, qui pour l'ordiniare ſont attaquez de cette maladie; & lorſqu'elle leur arrive, leurs flancs en ſont ſi reſſerrez, & leur battent de telle maniere, que la douleur qu'ils en reſſentent les mine tant, qu'enfin ils en meurent, à cauſe d'une langueur qui les abbat, & à laquelle ils ne ſçauroient réſiſter. Point de remede à cette maladie.

De la Rage rhumatique.

Cette eſpece de rage eſt cauſée aux chiens, par une trop grande abondance de ſang, qui venant à boüillonner fait une fermentation d'où il ne part que des vapeurs malignes, qui leur montant au cerveau, les troublent non-ſeulement, mais encore leur rendent la tête enflée, & les yeux ſi gros qu'ils leur ſortent de la tête.

Remede.

Pour remedier à cette maladie, ayez du fenoüil, faites-en une décoction d'environ la peſanteur de ſix écus, & une autre de guy du poids de quatre, autant de celle de lierre, avec auſſi peſant de jus de polipode; mêlez le tout enſemble dans un poëlon, faites-le boüillir avec du vin blanc, & lorſque ce breuvage eſt refroidy, donnez-le au chien, & le laiſſez de repos.

De la Galle.

Outre les infirmitez dont je viens de parler, les chiens ſont encore attaquez de la

la galle, qui ne leur vient pour l'ordinaire que d'un sang échaufé & corrompu, & cet inconvénient les fait languir, si l'on n'a soin d'y apporter du remede.

Remede.

Prenez trois livres d'huile de noix, une livre & demie d'huile de cade, deux livres de vieux-oing, trois livres de miel commun, une livre & demie de vinaigre, faites boüillir le tout ensemble, ajoûtez y deux livres de poix & autant de poix-raisine, & une demie livre de cire neuve; fondez le tout dans un même poelon, remuez-le, & étant fondu; mêlez y une livre & demie de soûfre, deux livres de couperose recuite, trois quarterons de verdet; remuez encore cet onguent jusqu'à ce qu'il soit froid: & étant ainsi fait, prenez les chiens qui sont infectez de galle, lavez-les avec de l'eau & du sel, puis mettez-les devant un bon feu, frotez-les de cet onguent, attachez les prés de ce feu, laissez-les-y pendant une bonne heure, donnez-leur à boire, puis soignez de leur donner une nourriture qui les rafraichisse, aprés cela ils gueriront.

Du Flux de Ventre.

Les trop grandes fatigues que les chiens endurent à la chasse, & les frimats qui les morfondent, pour lors, leur causent le flux de ventre.

Remede.

On sçaura d'abord que cette maladie parmy ces animaux est contagieuse, & qu'ainsi il faut observer de les separer les uns des autres si-tôt qu'on s'apperçoit qu'il y en a d'atteints, & de les mettre dans un lieu où ils puissent être chaudement: cela fait, on leur donne de la nourriture sans sel, avec du potage où l'on mêlera de la terre sigillée; si ce remede n'opere point, on se sert de farine de féve dont on fait de la boüillie fort épaisse, dans laquelle on met aussi de la terre sigillée, puis on la donne au chien, qui en guerira s'il est jeune.

Des Poux.

On garentit les chiens des poux qui les incommodent, en prenant des feüilles de cerne, de celles de la passe, & de mente, qu'on fait boüillir ensemble avec de la cendre: cela fait, on y mêle deux onces de sta-fiacre en poudre qu'on fait aussi boüillir; puis passant le tout dans un linge, on dissout dans cette décoction deux onces de savon ordinaire, avec une once de saffran, & une jointée de sel; aprés-quoy on lave le chien galleux, & il en guerit.

Ce remede est propre aussi pour les puces, & autres vermines qui survienpent à ces animaux.

Des Vers, & des moyens de les faire mourir.

Prenez des noix quand elles sont encore vertes, pilez-les, mettez-les dans un pot avec une chopine de vinaigre; laissez tremper le tout pendant quatre heures: ce temps écoulé, passez le tout dans un linge, aprés l'avoir fait boüillir pendant deux heures; mettez-aprés cette décoction dans un pot, ajoûtez-y une once d'aloës épatique, une once de corne de cerf brûlée, une once de poix-raisine, remuez le tout, prenez-en, frottez-en l'endroit où paroissent les vers, & ils mourront.

Remede pour les Chiens contre les morsures des bêtes veneneuses.

Lorsque par malheur un chien est mordu de quelque serpent, ou autre insecte de cette

cette nature, il faut prendre une poignée d'herbe de la croiſette, autant de rhüe, autant de poivre d'Eſpagne, de boüillon blanc, de la pointe de genest, & de la mente, le tout en pareille doze, puis les piler enſemble; cela fait, on prend du vin blanc, dont on fait avec le tout une décoction qu'on laiſſe boüillir dans un pot pendant une heure; aprés cela on paſſe le tout, dans lequel on met le poids d'un écu de theriaque diſſous, & qu'on luy fait avaler, obſervant de luy en laver la morſure.

Des Louppes.

On guerit les chiens des louppes qui leur ſurviennent; mais il faut ſçavoir comment: car telle croiſſance de chair nait ou en des endroits où il y a beaucoup de veines, ou bien où il n'y en a gueres: au premier cas, elles ſont fort difficiles à guerir, mais au ſecond on y peut réüſſir.

De la maniere de guerir les Louppes.

Les louppes ſe gueriſſent par l'expédient que voicy: on prend trois groſſes épines noires lorſqu'elles ſont toutes vertes, & étant fraîchement cueillies, on les laiſſe tremper pendant vingt-quatre heures dans des menſtrües de femmes: cela fait, on les pique dans le milieu de la louppe autant qu'elles y peuvent entrer; & au cas que la peau fût trop dure, & qu'elle reſiſtât trop à ces épines, on ſe ſerviroit d'un poinçon pour y faire une ouverture où l'on ficheroit les épines, pour y demeurer tant qu'elles en tombent d'elles-mêmes: cela fait on s'apperçoit de l'operation de ce remede, en voyant ces louppes ſe deſſecher, & mourir peu de temps aprés.

Des vers qui ſont dans le corps des Chiens.

J'ay parlé de la maniere de faire mourir les vers qui paroiſſent ſur les chiens; voicy à préſent celle de les guerir de ceux qui leur naiſſent dans le corps; & pour réüſſir dans cette operation, on prend du jus d'abſinthe la peſanteur de deux dragmes, autant d'aloës épatique, & du ſtafiacre en pareille doze, une dragme de corne de cerf brûlée, autant de ſoûfre; le tout pilé & incorporé enſemble avec un demy verre d'huile de noix, qu'on fait avaler au chien, qui ne manque point de rendre les vers qui l'incommodent.

Des Chancres & des moyens de les guerir.

Entre toutes les infirmitez qui arrivent aux chiens, les chancres ne ſont pas celles qui les incommodent le moins, & ce malheur croit ordinairement aux oreilles; & pour le guerir, prenez du ſavon la peſanteur d'un écu autant d'huile de tartre, de ſel ammoniac, de ſoûfre, & de verdet; incorporez le tout enſemble avec du vinaigre & de l'eau forte, frotez en l'oreille atteinte de ce mal, & elle en ſera guerie.

De la Rétention d'urine.

Les chiens quelquefois pour avoir les reins trop échauſez, ont une difficulté d'uriner qui les tourmente terriblement, & qui les met bien ſouvent en danger de leur vie, ſi l'on n'y apportoit du remede, à cauſe de l'inflammation qui ſe fait à la veſſie, où la gangrene ſe met, qui pour lors rend le mal incurable; pour donc prévenir cet inconvénient, on uſe du remede que voicy.

Remede.

On prend une poignée de guimauves, autant de feüilles d'archaquange, de la racine de fenoüil, de celles, de ronces; on fait boüillir le tout enſemble avec du vin blanc, obſervant de le laiſſer réduire à un tiers, puis on le donne en breuvage au chien.

Remede général pour les Playes des Chiens.

Prenez de la feüille de choux rouge, & lorſqu'un chien ſera bleſſé, frotez-en ſa playe, il eſt ſûr qu'elle guerira.

CHAPITRE XV.

De la Chaſſe du Cerf.

POur ſçavoir chaſſer le cerf, il faut ſçavoir qu'ils changent quatre fois de demeure dans l'année; qu'en Janvier, Février & Mars, on doit les chercher dans le fond des forêts ſous les futayes, où l'on en prend connoiſſance à cauſe de leur viandis qu'ils y font; quelquefois auſſi en ce temps ils ſe tirent prés des fontaines, & des ruiſſeaux, pour y brouter les creſſon qu'ils y trouvent.

En Avril, May & Juin, les cerfs courent aux buiſſons pour viander, ou bien ſur le bord des forêts, où ſont les meilleurs gaignages, à cauſe des bleds, & autres légumes qui croiſſent dans les champs; & l'on tient que dans cette ſaiſon ils ſont les plus faciles à rencontrer, à cauſe, dit-on, qu'ils ne quittent jamais le buiſſon où ils trouvent à viander, qu'on ne les oblige de ſe retirer.

Pendant les mois de Juillet, d'Aouſt & Septembre, un Piqueur qui ſçait ſon métier ne va point pour l'ordinaire quêter le cerf ailleurs qu'aux bois; d'où pour lors il ne s'écarte gueres, à cauſe de la venaiſon dont il eſt rempli, & des viandis dont il eſt pleinement raſſaſié.

Pour ce qui regarde les trois derniers mois de l'année, qui ſont Octobre, Novembre & Decembre, je diray que les cerfs étant en rut depuis le mois de Septembre juſqu'à celuy d'Octobre il faut dans ce temps les aller quêter dans le fond des forêts, où ils ſont avec les biches, & commencer la chaſſe ſur les huit ou neuf heures du matin, & c'eſt par ces moyens que pendant le rut on donne les cerfs aux chiens lorſqu'ils ont quitté les biches; mais durant les mois de Novembre & Decembre on doit ſçavoir que les cerfs allant viander du gland, ou autres fruits ſauvages ſe retirent pour lors ordinairement dans les futayes, où il faut les aller chercher, obſervant toûjours d'aller prendre les devans des grands forts, qui ſont le plus fourrez, & où ils ſe mettent pour ſe garentir des grands froids.

De la connoiſſance du pied de Cerf.

Aprés avoir enſeigné les lieux où l'on doit pendant toute l'année aller quêter le cerf, il eſt bon de parler des connoiſſances qu'un Veneur doit avoir, pour ſçavoir démêler les vieux cerfs d'avec les jeunes, & pour cela je commenceray par le pied.

De la connoiſſance du Pied.

C'eſt l'ordinaire des vieux cerfs d'avoir la ſole du pied grande, & de bonne largeur, le talon gros & large, & la comblette ouverte; ils ont auſſi la jambe large, les os gros, courts, & non tranchans, la piece ronde & groſſe; & ce que les vieux cerfs ont de particulier, c'eſt qu'ils ne font jamais aucune fauſſe démarche, au lieu que cela arrive ſouvent aux jeunes: de plus, on diſtingue encore les vieux des jeunes par leur allure, ceux-la n'avançant jamais le pied de derriere plus avant que celuy de devant, s'en fallant toûjours plus de quatre doigts; au lieu que ceux-cy le paſſent toûjours.

Du pied de Biche.

Quoyque le cerf & la biche ſoient pour ainſi dire d'une même nature, cependant leur

Digitized by Google

leur pied eſt tout diſſemblable, ayant le pied fort long, étroit & creux, & le talon ſi petit qu'il n'y a point de cerf d'un an qui n'en ait un auſſi gros: de plus, on reconnoît la biche au viandis, lorſque le long des broſſailles qu'elle a broutées on voit les coupures rondes & pareilles à celle d'une vache; au lieu que le cerf ſuccle le brout, & pour cela ne fait que le mâchiller.

Outre les inſtructions que je viens de donner, l'on pourroit encore ſe tromper au pied des vieux cerfs, ſi l'on ne conſideroit les païs où ils ſont: car dans ceux qui ſont montueux & pleins de pierres, ils ont les pinces & les tranchans du pied fort uſez, ne marchant dans ces endroits que du bout de la pince; au lieu que dans les païs de ſable leur pied paroît plus, à cauſe qu'ils s'appuyent plus du talon.

Des connoiſſances des fumées.

Fumées en termes de Chaſſeurs, ſignifient fientes des bêtes fauves; & l'on en remarque de trois ſortes, ſçavoir les fumées formées, les fumées en troches, & les fumées en plateaux; les formées ſont celles qui ſont groſſes, longues & noüées, ointes ou dorées: & ils les rendent ainſi depuis la my-Juillet juſqu'a la fin d'Aouſt. celles qui ſont en troches ſe voyent pendant les mois de Juin & de Juillet, & ſont toûjours molles; & enfin les fumées en plateaux ſont celles que les cerfs rendent au mois d'Avril & de May, & ſont toûjours larges & groſſes, & l'on juge par là que ces animaux ſont de dix cors.

Des connoiſſances des Portées.

Il ne ſuffit pas de connoître les cerfs aux fumées, il eſt encore néceſſaire d'en juger par les portées; ce qu'il eſt aiſé de faire pendant l'année, à la reſerve de quatre mois, ſçavoir Mars, Avril, May & Juin, qui eſt le temps ordinaire de leur müe, & où ils ont la tête mollette: lors donc que leur tête eſt un peu endurcie, & que les cerfs ne craignent plus de la heurter contre les branches, pour lors on peut porter un jugement ſur leurs portées, parce qu'en entrant dans les forêts, ils lévent leurs têtes hardiment en allant s'y rembucher; & cette marque ſe fait voir aux branches qui ſont tournées, & heurtées des deux côtez: & quand on s'en apperçoit, on peut dire qu'un cerf a paſſé par là, puiſque c'en eſt la veritable trace.

Ce n'eſt pas ſeulement dans les forts qu'on juge des portées des cerfs, mais encore dans les endroits du bois qui ſont clairs, où ces animaux quelquefois levant la tête pour écouter, froiſſent des branches à la hauteur de leur bois.

De la connoiſſance des Alleures.

On reconnoît le corſage d'un cerf par ſes alleures qui ſont longues ou courtes, & l'on juge par là auſſi qu'il peut donner plus ou moins de tablature aux chiens; & ſi l'on remarque que ſon pied ſoit long, c'eſt ſigne qu'il eſt grand; au lieu que s'il l'a rond, on juge qu'il n'a pas tant de force, & de-là un habile Piqueur tire un avantage pour les chiens.

De la maniere de chercher les Cerfs aux gaignages.

Les cerfs changent de viandis comme le Soleil fait de maiſons pendant l'année, & autant de fois, & pour commencer par Janvier qui eſt le premier mois de l'année, je diray qu'on va en ce temps ordinairement guetter le cerf ſur les bords des forêts, à cauſe qu'ils vont viander dans les bleds; & jamais on ne les y trouve ſeuls, etant toûjours trois ou quatre de compagnie, laiſſant les hardes des autres bêtes fauves.

Comme le mois de Février & de Mars eſt le temps où ils jettent leurs têtes, c'eſt-à-dire où ils müent, on ſçaura que pour lors ils ſe ſéparent les uns des autres,

Digitized by Google

pour chercher chacun un endroit commode pour refaire leurs têtes: & le viandis qu'ils prennent pour lors eſt les chatons de ſaules, de coudres, les bleds verts, & les prez. Ainſi l'on voit que pour les trouver, il faut en cette ſaiſon les chercher dans ces ſortes d'endroits.

On trouve les cerfs dans les pétits taillis, lorſque les mois d'Avril & de May ſont arrivez; & pour lors quittant rarement leurs buiſſons où ils demeurent toûjours juſqu'au rut, ils vont faire leurs viandis dans les pois, les veſſes, les lentilles, &c. s'il y en a qui ſoient prés du lieu où ils ſe repoſent.

Juin, Juillet & Aouſt ſont les mois où les cerfs, ainſi que tous les autres animaux, trouvent le plus à manger; c'eſt pourquoy quand on les veut quêter on ne s'amuſe point d'aller au fond des bois, mais on va aux taillis où ils font leur viandis, auſſi bien que dans les grains généralement qui ſont pour lors ſur la terre; & c'eſt pour lors qu'ils ſont en leur grande venaiſon, & qu'ils vont boire pour appaiſer la ſoif que leur cauſe cette nourriture.

Il n'eſt rien où l'amour n'étende ſon empire; les brutes ainſi que l'homme reſſentent ſon pouvoir: c'eſt ce qui fait que lorſque les cerfs ſont en rut, ils n'ont point de demeures certaines, & viandent pour lors où ils ſe trouvent: ce qui leur arrive pendant les mois de Septembre, & celuy d'Octobre; c'eſt pourquoy on les quête pour lors où l'on peut.

A la ſortie de leur rut les cerfs vont aux bruyeres, & c'eſt là où il les faut chercher: & comme je viens de dire que le rut les tient pendant les mois de Septembre & d'Octobre on peut juger que c'eſt en Novembre qu'on doit les quêter dans les bruyeres, qui ſont les lieux où ils font leurs viandis, & où ils couchent même, lorſque la ſaiſon eſt temperée.

Comme l'Hyver change la nature de face, les cerfs en cette ſaiſon changent de ſentiment; ils ſe mettent en hardes, & ſe retirent dans le plus profond des forêts, & dans le plus épais, pour tâcher de ſe garentir des vents froids, & des frimats; & viandent les bois qu'ils pelent, ou bien la mouſſe qu'ils y trouvent.

De la maniere de mener le Limier en quête.

Si tôt qu'on eſt levé, il faut avec du vinaigre qu'on prend dans le creux de ſa main, en froter les nazeaux du limier, car cela contribuë à luy donner un trés-bon ſentiment: cela fait, on part, mais non pas trop matin, à cauſe que les cerfs de repos, ſont pour l'ordinaire leur reſſuy dans la taille, d'où ils ſeroient aſſez ruſez de ſortir, pour peu qu'ils vinſſent à éventer le limier.

L'heure donc venuë qu'on jugera de ſe mettre en quête, il ne faut point manquer de le faire; & pour lors prenant ſon limier devant ſoy, on doit regarder ſi le cerf va de bon temps, & s'il en fait rencontre d'un dont on ait lieu d'être content; ce qui ſe reconnoit à la façon de chaſſer du chien, qui tire lâchement, à cauſe de la repoſée qui luy fait oublier les voyes; ou bien vigoureuſement, en ſe reſſouvenant toûjours de celles qu'il doit tenir pour lancer ſa proye.

Il y a deux choſes qui ſouvent trompent le Piqueur lorſqu'il eſt en quête d'un cerf. La premiere, ce ſont de certaines toiles d'araignées qu'il trouve dans les formes du pied de cerf, qui luy font juger qu'il va de hautes erres, & point du tout: car le matin un cerf viendra de paſſer par un endroit, qu'auſſi-tôt aprés ces toiles ſe forment dans les trous qu'il fait. Et la ſeconde, eſt lorſque ce Piqueur voyant ces formes remplies d'eau claire, il conjecture qu'elles ſont vieilles faites; il ſe trompe, ſur tout, lorſque n'ayant pas égard à la nature du terroir qui eſt humide, il croit que cette eau, à cauſe qu'elle eſt claire, n'a pû remplir cette capacité qu'avec beaucoup de temps.

Tout Veneur qui trouve un cerf qui luy plaît, & tel que ſon limier le ſouhaite, doit

doit le matin tenir ſon chien de court, & non pas faire comme il y en a, qui leur donnent toute la longueur du trait; & ſi-tôt qu'il a reconnu quel eſt ſon cerf, il doit s'il peut le rembucher, & le rendre au couvert, ſans aucun égard des formes du pied, des portées, ny des foulées.

Tout cela obſervé, le Veneur doit jetter ſes brifées comme il le jugera à propos, & prendre auſſi-tôt le devant, en faiſant deux ou trois fois ſes enceintes, tandis que ſon limier eſt bien échauffé; l'une par les grandes voyes, afin de le ſecourir des yeux, & l'autre par le couvert, pour faire que ſon chien ait le ſentiment meilleur.

Toutes ces précautions priſes, s'il trouve le cerf hors de ſon enceinte, & qu'il croye l'avoir détourné, il faut qu'il retourne à ſa briſée, & prendre le contre-pied pour lever les fumées tant du relevé du ſoir que du matin, en examinant l'endroit où il a viandé, & pour découvrir ſes ruſes malicieuſes: car toutes celles qu'il fera devant les chiens qui le pourſuivront, ſeront en pareils endroits, & de même que celles qu'il avoit faites le matin, ce qui aide beaucoup à un Piqueur de placer ſes chiens avec avantage.

Il arrive quelquefois qu'un Veneur trouve deux ou trois entrées & autant de ſorties, & pour lors il eſt de ſon art de choiſir celles qui vont de meilleur temps, & pour ne point manquer ſa proye, de faire ſes enceintes plus vaſtes, afin de renfermer dedans toutes les ruſes & malices du cerf, qui embarraſſant un Piqueur qui ne peut démêler ſes ſorties ny ſes entrées, entre & ſort pluſieurs fois la nuit dans ſon fort.

Cela fait, & voyant les ruſes de la bête renfermées dans ſon enceinte, à la reſerve ſeulement d'une entrée par où il pourroit avoir paſſé en revenant des tailles ou gaignages, il doit pour lors lancer ſon chien ſur le cerf, & l'obliger, s'il eſt poſſible, de fauſſer juſques au fort, devant toûjours préſumer que ces voyes l'emportent; & par ces moyens on ſçait l'art de le détourner.

Tout Veneur ne doit jamais pour découvrir le cerf fouler le fort en le lançant, non plus que de ſe trop fier à ſes chiens, qui venant à le rencontrer le briſent ſeulement à l'entrée du fort, & content de cela ne fait point d'enceintes, ce qui eſt une maniere d'agir qui le trompe bien ſouvent.

De la Maniere de quêter aux gaignages, & voir le Cerf en vuë.

Les précautions que doit prendre un Veneur lorſqu'il veut quêter un cerf aux gaignages, ſont telles; que premierement, il faut que le ſoir veille du jour qu'il doit aller en chaſſe, il regarde par quel endroit il pourra le lendemain venir à bon vent, obſervant de choiſir pour cela un arbre ſur lequel il puiſſe découvrir de loin toutes les bêtes qui ſeront dans les tailles.

Ces précautions priſes, il ſe levera le lendemain deux heures devant jour, & avant que d'arriver aux tailles, il laiſſera ſon chien dans quelque maiſon prochaine, afin de s'en ſervir s'il s'en trouve avoir beſoin.

Etant arrivé, & montant ſur l'arbre remarqué, il promenera ſa vuë ſur toute la taille, & ſi quelque cerf qui luy plaît ſe préſente à ſes yeux, il en obſervera la tête & ne bougera point de ſon poſte qu'il ne le voye rembucher au fort; & lorſqu'il le verra au couvert, il aura ſoin de remarquer l'endroit par où il entre, & de le marquer par le moyen de quelqu'arbre, ou de quelqu'autre choſe qu'il ſe mettra en idée.

Cela fait, & une bonne heure aprés qu'il ſera deſcendu de ſon arbre, il prendra ſon chien & ira détourner le cerf, obſervant de n'y point aller plutôt, à cauſe que les cerfs ſont quelquefois leur reſſuy au bord du fort.

De la maniere de quêter aux petites couronnes des tailles.

Les ruſes des cerfs ſont telles quelquefois, qu'aprés avoir été courus ils ſe recelent long-temps ſans ſortir de leur fort, & viandent dans des tailles derobées qui

ſont dans le milieu des forts; & cela leur arrive plus communément dans les mois de May & de Juin.

Cependant, en quelque temps que ce ſoit que le cerf uſe de cette fineſſe, il ne ſçauroit ſe receler plus de trois ou quatre jours; & lorſqu'on s'apperçoit de pareilles ruſes, il faut à neuf heures du matin, & point auparavant, ſe tranſporter dans ces endroits, à cauſe qu'ils ſont quelquefois leur reſſuy un peu tard, afin de joüir de la chaleur du Soleil; & y étant arrivé, on doit ſçavoir qu'il ne faut pas entrer bien avant dans le fort; & ſi-tôt qu'on a revu le pied, on leve les fumées du cerf, on ſe retire ſans bruit en tenant ſon chien entre ſes bras, & lorſqu'on eſt éloigné, il faut contrefaire le Berger, de peur de le faire lancer, & qu'il ne prenne le vent; une demie-heure aprés quoy on recommence à faire ſon enceinte.

De la maniere de quêter aux gaignages.

Les Cerfs vont aux gaignages, lorſque quittant leur bois ils vont viander dans les jardins ou dans les champs; & pour lors quand on les y veut quêter, on ſe léve de bon matin pour les y trouver, autrement on manqueroit ſon coup, à cauſe des beſtiaux qu'on met dehors à l'aube du jour, & qui rompent les voyes par où le cerf a paſſé, & en ôtent par ce moyen la connoiſſance au Veneur, & le ſentiment au chien.

La maniere de quêter une ſeconde fois le Cerf.

Toutes les fois qu'on quête un cerf on ne le prend pas toûjours, c'eſt ce qui fait qu'on eſt obligé de le quêter une ſeconde fois; cela étant, voicy comme il s'y faut prendre.

Les Veneurs pourſuivant donc le cerf, & ne le pouvant prendre ce même jour-là, doivent obſerver de mettre des briſées dans les derniers routes où ils ont quitté leur bête, afin de l'y retourner quêter le lendemain dés la pointe du jour avec le limier, & tous les autres chiens deſtinez à cette priſe.

Le matin qu'on doit retourner quêter le cerf, étant arrivé, on ſe rend aux dernieres voyes où les briſées ont été miſes; & là ſe ſéparant les uns des autres, celuy des Veneurs qui a le chien d'un plus haut nez, tire ſur le droit, & obſervant de faire marcher ſon limier ſur les routes, il le retient de court; & pour les autres qui l'accompagnent, ils ne manquent point de prendre les devans par les endroits qui ſont frais, & qui ſont ceux qui ſont les plus avantageux pour le ſentiment des chiens qu'ils conduiſent: & ſi par hazard l'un de ces Veneurs paſſoit les autres, il doit attendre pour ſe mettre aprés à faire ſuivre ſon chien, en ſonnant deux mots du cor, pour appeller ſes compagnons, & faire joindre la meute.

A ce ſon tout le reſte des Chaſſeurs doivent accourir à celuy qui le donne, & conſiderer tous, ſi c'eſt leur droite; & ſi cela eſt, ils laiſſeront ſuivre le chien qui aura la meilleure envie de bien faire, tandis que le reſte de la troupe prendra les devans, aprés s'être ſéparé; & ſi par bonne fortune ils ſe trouvoient en quelques demeures avantageuſes, pour lors il faudroit aſſembler les chiens, & fauſſer au travers du fort: & s'ils arrivent dans ce même endroit à renouveller les voyes, il eſt de leur art de conſiderer ſi ce n'eſt point du change: ſi c'eſt le droit de celuy qui ſuit, ce Veneur d'abord doit ſonner deux mots pour appeller tous ceux de ſa ſuite, ce qui ſert de ſignal aux Piqueurs pour les avertir que le limier renouvelle les voyes, & qu'ainſi ils prennent à eux.

Il arrive ſouvent, lorſqu'un cerf a été couru, qu'on trouve cinq ou ſix repoſées les unes auprés des autres; un Veneur ne doit point s'en étonner, ny prendre ces marques pour une bande de bête; tel cerf pour lors fatigué, ne pouvant ſe tenir debout, & étant obligé par conſéquent de viander étant couché.

De

De la maniere de quêter le Cerf aux hautes Futayes.

Pour bien quêter aux hautes futayes, il eſt néceſſaire de ſçavoir deux choſes, ſçavoir la ſaiſon où l'on eſt, & les demeures; à l'égard de la ſaiſon, ſi c'eſt dans l'Eté où toutes ſortes de mouches ſont incommodes, il eſt inutile d'y aller quêter le cerf, qui cherche alors pour s'en garentir les petits forts qui ſont prés des gaignages: & pour ce qui eſt des demeures, comme il y a des forêts de pluſieurs ſortes, le Veneur qui doit ſçavoir ſon métier, doit pour lors faire ſes enceintes plus ou moins grandes que ces demeures le requereront, à cauſe que ſi on lance un cerf dans les futayes, il ſera impoſſible de le détourner, n'y d'en approcher.

De termes de Venerie.

Comme c'eſt en vain qu'on veut donner des connoiſſances de quelque art que ce ſoit, ſi l'on n'a ſoin den apprendre les termes; j'ay crû, que traitant des chaſſes, je devois décrire & expliquer ceux qui conviennent à la Venerie, afin que ceux qui liront ce Livre ne trouvent rien à ſouhaiter dans cette matiere.

Lorſqu'on parle des fientes des cerfs, des rangiers, des chevreüils, des daims, & enfin de toutes les bêtes vivantes de broût, on ſe ſert du mot de fumée, au lieu que celles des bêtes qui mordent s'appellent leſſes: car, par exemple, on dit les leſſes d'un ſanglier, & des autres animaux de cette ſorte.

La fiente des liévres ſe nomme crotes, celle des renards & des taiſſons fientes, & celles de la loutre eſpraintes.

La maniere de manger à l'égard du cerf ſe dit viander, & la nourriture qu'il prend viandis; le cerf a fait ſon viandis en un tel endroit: au lieu que par rapport aux bêtes mordantes, comme le ſanglier & autres, on ſe ſert du mot de mangeures.

A l'égard des pieds, l'on dit les pieds ou les voyes d'un cerf & d'autres bêtes broutantes, & les traces d'un ſanglier & autres animaux de cette eſpece qui mordent.

On dit gaignages, lorſqu'on veut ſignifier des champs ou des jardins ſemez ou de bleds, de veſces, & autres légumes; le cerf a fait cette nuit ſon viandis, ou bien a viandé dans les gaignages.

Lorſqu'en termes de Venerie on parle de voyes, cela veut dire les grands chemins; ou ſi l'occaſion demande qu'on ſe ſerve du mot de route, on entend les petits ſentiers; le cerf va la voye, ou bien le cerf va la route.

Quand un Veneur parle d'erres, il veut dire les alleures par où une bête va; & à l'égard des briſées, on doit entendre des morceaux de papier qu'on attache ſur les voyes d'une bête pour la mieux remarquer.

Tout Veneur en lançant un cerf, ou autres pareilles bêtes, doit crier à ſon chien, *voi-le-cy*, *vay avant*; mais lorſque c'eſt un ſanglier, & autres animaux de cette nature, & qui mordent, il doit parler en plurier, & dire, *voi-les-cy*, *allez avant*.

Reſſuy, eſt un mot qu'on employe lorſque le cerf mouillé de la roſée, ſe couche en quelque endroit découvert pour ſe ſecher au Soleil; & lorſqu'on s'en apperçoit, on dit voicy ou le cerf a fait ſon reſſuy. A l'égard des ſangliers & autres ſemblables, on dit bauges; le ſanglier a fait ſes bauges en ce lieu.

Pelage, eſt un mot dont on uſe lorſqu'on veut marquer la couleur des bêtes broutantes & des chiens; ce chien eſt d'un tel pelage, ce cerf eſt d'un tel pelage; ainſi que corſage veut dire un cerf qui a la tête haute ou baſſe.

Si le cerf que le Veneur a vû avoit ſix cors d'un côté, & ſept de l'autre, & qu'on luy demandât comme eſt le cerf, il doit répondre qu'il eſt faux marqué: & ſui-

ſuivant qu'elle luy aura paru à ſon extrémité, il dira qu'il porte pomures, trochures, ou couronnures; ou bien ſi on l'interroge pour ſçavoir s'il eſt vieux, il pourra dire s'il l'eſt, qu'il l'a reconnu pour tel aux meules qui ſont larges & fort pierreuſes prés du ſac, & teſt de la tête, & aux andoüilliers qui ſont gros.

Les ergots qui ſont derriere le pied du cerf & autres bêtes de cette nature, s'appellent pour l'ordinaire os. Car on dit voicy où le cerf a donné des os; & à l'égard du ſanglier, ces ergots ſe nomment gardes.

Bauge, ſignifie le lieu où les ſangliers ſe ſont couchez; au lieu que par rapport au cerf, on ſe ſert dés mots de lits, poſées, ou chambres: & ſi un Veneur voit une troupe de bêtes fauves, il faut qu'il diſe qu'il a vû des hardes de bêtes; pour les ſangliers, on dit compagnie.

De la maniere de mettre les Relais.

Pour bien entendre la maniere de mettre les relais, deux points eſſentiels en ce cas ſont à conſiderer, ſçavoir l'Hyver & le Printemps; l'Hyver, parce que les cerfs ont la tête dure, & ſuivent à cauſe de cela les grands forts; & le Printemps, parce qu'ils l'ont ordinairement molle & en ſang, ce qui les oblige de gagner les tailles où ils ne ſont pas ſujets de ſe heurter.

Cela obſervé, & le jour étant venu qu'on veut mettre des relais, on part devant jour, & étant arrivez à l'endroit, on place les chiens au pied d'un arbre, ſe reſſouvenant pour lors qu'il faut ſe tenir dans le ſilence.

Les perſonnes qui ſont du relais, doivent aprés l'avoir mis en place, s'en éloigner de trois ou quatre cens pas du côté où ſe donnera la chaſſe, afin de n'avoir rien qui puiſſe empêcher d'entendre quelque choſe au cas que cela arrive, en y prêtant attentivement l'oreille, ou bien de voir le cerf mal-mené, c'eſt-à-dire baiſſant là tête, ce qu'il fait quand il ne voit perſonne; au lieu que quand il apperçoit quelqu'un, il la hauſſe, & par une ruſe qui luy eſt naturelle, il fait des bonds, pour donner à connoître qu'il a de la vigueur; en un mot, quand le Piqueur s'écarte, c'eſt pour n'entendre aucun bruit.

Comme il faut forcer le Cerf.

Quand on veut forcer un cerf, il ne faut jamais l'entreprendre que toute la meute ne ſoit aſſemblée; pour les faire courir tous à la fois. Cela étant, celuy qui tient les chiens doit leur faire ſuivre trois ou quatre pas le droit, puis en laiſſer aller un; & s'il remarque qu'il dreſſe, il pourra alors ſe déterminer de découpler tous les autres, & de ſonner pour les chiens: car s'il laiſſoit éloigner ſon relais, il ſeroit en danger de prendre le contre-pied, ce qui ſeroit pour luy un inconvénient fort grand.

Si le Piqueur voyoit que le cerf fût en harde, il faudroit qu'il piquât en tête, pour eſſayer de le ſéparer; & étant venu à bout de ſon deſſein, il ne manqueroit point auſſi tôt de découpler les chiens ſur les voyes: & comme il pourroit arriver que les relais de ce même Piqueur fuſſent placez ſur le bord d'un étang, & qu'il y vit venir le cerf, il ſe tiendroit alors tranquille; & s'il voyoit qu'il voulût ſe baigner, il le laiſſeroit faire; puis quand il ſeroit hors de l'eau, il prendroit ſon temps, aprés-quoy il découpleroit ſes chiens comme je viens de dire, obſervant de ne les point abandonner, & de ſonner toûjours à leurs trouſſes, en mettant des briſées par-tout où il en verroit, afin que ſi les chiens prenoient le change, & qu'ils s'écartaſſent de leurs droites voyes, il luy fût plus aiſé d'y retourner pour y quéter le cerf une ſeconde fois.

Il arrive ſouvent qu'un Piqueur gardant ſon relais, voit paſſer un cerf de dix cors aprés lequel il n'y a quelquefois que quatre ou cinq chiens; quelquefois auſſi en cette conjoncture il n'entend ny les autres Piqueurs, ny le ſon de leur cor: Que faire pour lors

lors; sinon que d'examiner si la bête est poursuivie vivement, & de quelle nature sont les chiens qui la chassent. S'ils sont bons, & qu'ils passent pour bien garder le change, le Piqueur doit sonner pour chiens le plus fortement qu'il pourra, afin d'appeller du secours; & si par malheur personne ne venoit; il faut qu'il se mette aprés les chiens de la meute, & qu'il découple son relais en sonnant toûjours, & appellant du monde à son aide, tandis qu'il jettera des brisées par où le cerf passera, & sur ses voyes. Mais au contraire, s'il voyoit que les chiens de la meute n'y fussent pas, & que la chasse fût trop éloignée de luy pour l'entendre, il doit se donner de garde de relayer; mais regarder seulement quel païs prend le cerf, & le briser à la portée de la vuë, pour aprés en faire le récit à la compagnie lorsqu'il l'aura rejointe.

De la maniere de lancer le Cerf, & de le donner aux Chiens.

Le cerf étant détourné comme je viens de dire, le Veneur doit prendre le limier & s'en aller à la brisée avec tous les Piqueurs de la meute, qui ensemble remarqueront les connoissances du cerf, pour ne pas tomber dans l'inconvénient d'être trompé au change.

Enfin, lorsque tout le corps des Chasseurs est rejoint, il doit s'écarter autour du buisson, pour voir, si l'on peut, le cerf au partir du lancé; & le Veneur qui l'aura détourné voyant sa compagnie rejointe avec tous les chiens de la meute, observera de prendre les devans, & de fraper à routes, tandis que les autres qui sont aprés luy crient, *voi-le-cy aller, voi-le-cy, va avant, voi-le-cy par les portées, rotte, rotte, rotte.*

En lançant ainsi le cerf, il y a deux observations à faire; la premiere, de ménager les chiens à la course, crainte qu'ils ne s'échauffent trop à la brisée, ce qui les feroit peut-être sortir des voyes, & les empêcheroit de suivre le droit; & la seconde est, que les chiens de la meute devant suivre les routes par où passe le cerf, il ne faut pas néanmoins qu'ils approchent du limier de plus de soixante pas: crainte que le cerf ayant été ruſé il ne rompit les voyes, & que les limiers n'eussent pas assez d'espace pour retourner, afin d'en démêler les routes, & d'en pouvoir prendre le droit.

Le limier par fois en faisant sa fuite quitte les droites voyes, & lorsqu'on le remarque, le Veneur doit prendre soin de le retirer, en criant *hourva, hourva*, afin que ce chien retourne sur son droit: cela fait, & le limier etant redressé, ce même Veneur doit mettre un genou en terre pour prendre connoissance du cerf, soit par les pieds, par les portées, ou bien par d'autres marques: ce que voyant, & si elles luy plaisent, il doit se mettre à crier fort haut, *voi-le-cy aller, il dit vray, voicy aller le cerf, rotte valet, rotte, rotte*; puis mettre une brisée en cet endroit, qui enseigne la route que tient le cerf: & avant que la meute fût trop éloignée de luy, il crieroit *approche les chiens*, ou il sonneroit deux mots en plaçant des brisées hautes & basses, pour reconnoître sa premiere, au cas qu'il en eût perdu la voye.

Cette voye retrouvée par l'instinct de son limier, & lorsqu'il commence à approcher du cerf, le Veneur n'oubliera point de tenir son chien plus de court, crainte que s'il venoit à le lancer d'effroy, il ne s'emportât inconsiderément hors des routes, ce qui l'empêcheroit d'en voir la reposée, ou les foulées, pour en tirer par ces moyens les connoissances dont il a besoin.

Mais s'il entendoit qu'on lançât le cert, ou qu'il trouvât son lit, ou sa reposée, il se retiendra de sonner si-tôt pour chiens, & se contentera seulement de crier trois fois *gare gare, gare gare, gare-gare*; & par cette maniere d'agir il aura du cerf les connoissances certaines qu'il en cherche, en faisant suivre son chien jusqu'à ce qu'il en puisse aisément remarquer.

En ſe comportant ainſi, il peut trouver des fumées, & pour lors le Veneur doit les amaſſer, & les confrontant avec celles qu'il a apportées à l'aſſemblée, voir ſi elles ſont pareilles: ſi cela eſt, tant mieux, & même le chien qui s'animera de plus en plus au ſentiment qu'il en prendra, luy donnera à connoître qu'elles ſeront telles qu'il les déſire; & toutes ces marques, lorſqu'elles ſe rencontrent, font juger que le cerf eſt lancé.

Un Veneur habile en ſon art ne doit point ſonner pour chiens, lorſqu'il voit qu'un cerf part de ſa repoſée, mais ſeulement crier *garre-gare*, *approche les chiens*, obſervant de faire ſuivre ſon limier ſur les routes environ de cinquante pas, & tout cela à cauſe qu'il y a des cerfs ſi ruſez qu'ils ne font que tournoyer au partir de leur lit, pour chercher le change; mais s'il s'apperçoit que le cerf commence à dreſſer par les fuites, & qu'il en ait une certitude parfaite, alors il ſonnera pour chiens, en criant *tya billaud*, & mettant ſon limier ſur les fuites & ſur les voyes, & ne ceſſant point de ſonner juſqu'à ce qu'il voye tous les chiens de la meute arrivez prés de luy, & qu'il connoiſſe qu'il commence à dreſſer.

Toute la meute aſſemblée prenant le droit il doit ſortir du fort, & laiſſant ſon chien à la garde de quelqu'un, monter auſſi-tôt à cheval pour s'en aller toûjours au-deſſous du vent & à côté de la meute, afin de lever les défauts.

Il arrive quelquefois dans ces conjonctures, qu'un cerf en tournoyant ſur la meute donne le change dans ſon fort; pour lors il faut rompre les chiens & les menacer, puis les accoupler en retournant prendre les dernieres routes, ou chercher la repoſée, n'oubliant point de fraper à route juſqu'à ce que ces chiens ayent lancé leur cerf une ſeconde fois.

De ce qu'un Piqueur doit ſçavoir pour prendre un Cerf à force.

Il faut qu'un Veneur ſçache, s'il veut prendre un cerf à force, qu'il y a une maniere de parler aux chiens, quand il chaſſera le cerf, toute differente de celle qu'on doit obſerver lorſqu'il pourſuit un ſanglier ou autres bêtes noires; dans le premier cas l'on crie, & lon ſonne hautement, & d'un ton qui réjoüit; & dans le ſecond, on parle aux chiens rudement, & on les excite par des cris furieux.

N'oubliant pas de faire ce que je viens de dire, on ne doit point quand on lance un cerf abandonner ſes chiens de loin; mais au contraire, il faut ſuivre leur menée ſans s'écarter ny croiſer, crainte de lancer le change, & afin de relever les défauts, n'approchant de la meute pour cette raiſon de plus de cinquante pas, ſur tout lorſqu'on vient de les découpler: car ſi le cerf ruſoit, & que les chiens fuſſent preſſez par les Piqueurs, il arriveroit pour lors un inconvénient, qui ſeroit que ces chiens perdroient leurs voyes, ce qu'il faut prendre ſoin d'éviter.

Mais ſi les Piqueurs jugeoient que le cerf eût couru une heure ou davantage, & s'appercevoient qu'il eût pris le droit en s'éloignant de la meute pour la ſurpaſſer; il eſt du devoir de ces Piqueurs d'appuyer leurs chiens, & d'en approcher de plus prés en ſonnant trois mots à chaque fois.

Voicy une maniere de ruſer dont ſe ſervent naturellement les cerfs, & qui embaraſſe bien ſouvent les Piqueurs les plus habiles, & dont il n'eſt point hors de propos d'être inſtruit.

Le cerf quand il eſt pourſuivi des chiens, eſt aſſez ruſé bien ſouvent pour ſçavoir s'en dérober, & leur donner le change de pluſieurs manieres, allant pour cela chercher les bêtes à leurs repoſées, où étant arrivé, il ſe couche ſur le ventre, & laiſſe les chiens le ſurpaſſer de beaucoup, obſervant en cette poſture de placer ſes quatre pieds deſſous, & de tenir ſon nez panché à terre, afin de ne point, par ſon haleine, éventer les chiens, qui paſſant bien ſouvent à un pas prés de luy, n'en ont ny vent, ny connoiſſance; & il ne partira pas même de ce poſte, dûſſent les Pi-

Digitized by Google

Piqueurs paſſer ſur luy avec leurs chevaux.

Cela étant, & lorſque les Piqueurs s'en apperçoivent, il eſt de leur métier toûjours de mettre des briſées aux entrées des forts par où le cerf paſſera, afin que s'il donnoit le change, ils puſſent aiſément retourner chercher les routes & les briſées, où ils ne manqueront point de le relancer, pourvu qu'ils ayent avec eux leur limier, & des vieux chiens.

Dans la quête que ces vieux chiens font plus ſagement que les jeunes, on entend par fois un chien ſonner: cela étant, & ſi-tôt qu'un Piqueur l'entend, il doit courir à luy, pour voir ſi ce n'eſt point la proye dont il fait rencontre; ſi ce l'eſt, il doit ſonner trois mots, puis crier, *voi-le-cy aller, il dit vray, voi-le-cy aller le cerf*, tandis-que les autres menacent les chiens pour les obliger de venir à eux, & c'eſt alors que le cerf pourra être relancé.

Ce n'eſt pas ſeulement de la maniere cy-deſſus que le cerf ſçait donner le change: car pour ſe dérober des chiens qui le pourſuivent, il va de fort en fort, pour chercher les bêtes, afin de ſe mettre en hardes avec elles, pour les obliger de fuir avec luy pendant plus d'une heure; puis s'il voit qu'il eſt mal-mené, il quitte pour lors ſa compagnie, & fait ſa ruſe le long d'un grand chemin, ou de quelque ruiſſeau, le long duquel il ira tant que ſes forces luy pourront permettre, & lorſqu'il ſe ſentira éloigné des chiens, il ruſera pour ſe défaire d'eux en ſe mettant en la poſture que j'ay dit cy-deſſus. C'eſt pourquoy lorſque les Piqueurs remarqueront tout cela, ils ſe ſerviront de leurs vieux chiens, & ſe tenant prés d'eux, ils briſeront par-tout où il ſe préſentera du cerf à leur vuë.

Le cerf auſſi abandonne quelquefois le change, ce qui ſe reconnoît lorſque les chiens tombant en défaut, ils ſe ſéparent en deux ou trois meutes: pour lors les Piqueurs ne ſe fiant toûjours que ſur leurs vieux chiens, doivent aller à eux regarder en terre, pour voir s'ils ne remarqueront rien de ce qu'ils cherchent; & s'ils reconnoiſſent qu'oüy, ils ne doivent point manquer de briſer en ſonnant du cor, & criant, *voi-le-cy fuyant, il dit vray.*

Par fois un cerf paſſe par des endroits qui ont été brûlez, ce qui ôte preſque aux chiens tout le ſentiment; & pour lors obſervant de quel côté il a la tête tournée, les Piqueurs doivent pouſſer leurs chiens, & leur faire faire leur quête une ſeconde fois en parlant à eux.

Les chiens ſont quelquefois ſujets d'être hors d'haleine, & pour lors on ne doit point les preſſer; mais au contraire, il faut les réjoüir: & s'il arrive que la fatigue les empêche de chaſſer comme ils doivent on ſe détermine de jetter des briſées aux dernieres voyes qu'on a vuës, & de conduire les chiens dans un village, pour leur faire prendre du rafraîchiſſement avec du pain & de l'eau.

Tout cerf fatigué & mal mené, a toûjours coutume de chercher l'eau pour ſe mettre dedans; & pour lors y ruſant comme ailleurs, les Piqueurs doivent briſer ſur le bord de cette eau, regardant de quel côté le cerf a la tête tournée, ce qui ſe peut voir par les ſuites, ou par le moyen des chiens qui ſe jettant à-l'eau pour nager, peuvent en prendre le ſentiment aux joncs, ou herbes qui y ſeront; & ſi-tôt qu'on remarque que ces chiens ont ſenti leur proye, il faut les appeller, crainte que l'eau ne les gâte en les refroidiſſant.

Or, ſi pour lors on veut le chaſſer, il faut regarder dans l'eau ſi on ne l'y verra point nager; s'il n'y eſt pas, on doit mettre les chiens en quête à vingt ou trente pas éloigné de la riviere, & non pas ſur le bord.

Le cerf eſt quelquefois auſſi ſi ruſé qu'il ſe cache dans l'eau de telle maniere que ne pouvant pas l'y voir, les chiens bien-ſouvent le paſſent ſans en pouvoir prendre aucun ſentiment; ce que voyant, il ne manque point de ſe dérober d'eux & de s'en retourner par où il eſt entré.

Pour remede à cet inconvénient, il faut toûjours qu'un des Piqueurs ait l'œil sur l'eau, tandis que les autres feront faire une seconde fois la quête à leurs chiens à douze pas prés du bord. Voila ce qu'on peut en bref dire touchant la maniere à lancer le cerf, & de le donner aux chiens; voyons présentement comme il faut que les Veneurs sonnent du cor & parlent aux chiens pour le cerf.

De la maniere de parler aux Chiens pour le Cerf.

Comme il est de certains langages que les chiens entendent pour le cerf, qu'ils ne comprendroient pas pour toutes autres bêtes, il est bon de marquer icy ceux qui y sont propres, & dont un Piqueur se doit servir lorsqu'il est à la poursuite de quelqu'un. Il y a le cor, dont il doit sçavoir sonner par rapport aux occasions qui se présentent; & ce son étant éssentiel à cette chasse, il faut qu'il s'y fasse instruire s'il ne le sçait pas.

A l'égard du parler, si les Piqueurs devancent la meute & qu'ils voyent le cerf, ils doivent sonner à vuë, à plusieurs fois, & en mots longs; & si en une pareille conjoncture ils parlent aux chiens, il faut qu'ils crient plusieurs fois *thya hillaut*, & jusqu'à ce qu'ils voyent les chiens prés d'eux.

La meute arrivée, on la laisse passer, & puis on crie, *passe le cerf*, *passe*, *passe*, *passe*, *passe*, *ha*, *har*, *ha*, *har*.

De ce qu'il faut observer à la mort du Cerf.

Un cerf meurt ou dans l'eau, ou sur terre; si c'est sur terre, on sçaura que dans le temps de son rut il a la tête extrémement dangereuse, c'est pourquoy il s'en faut donner de garde; & pour le tuer il est toûjours mal-aisé d'en venir à bout, si sa tête est frayée & brunie, en lieu plein & découvert: au lieu que si c'est au long d'une haye, ou dans quelque fort de bois, on en viendra facilement à bout, tandis que cet animal s'amuse aprés les chiens: & si par cas fortuit il arrivoit que le cerf tournât la tête pour venir au Piqueur, il n'auroit qu'à prendre une branche ou quelque feüillard, & le secoüer rudement; alors le cerf en en prenant peur, ne manquera point de s'en retourner sans luy faire aucun mal.

Si c'est dans l'eau qu'il expire, il faudra l'y aller querir, ou en nageant si l'eau est trop profonde, ou dans un petit bateau.

De la maniere de sécter le Cerf, & d'en faire la curée aux Chiens.

Aprés la mort du cerf, on sonne ordinairement du cor pour assembler toute la compagnie, puis on en commence la section par le fendre depuis la gorge jusqu'aux dyntiers qu'on léve aussi-tôt: cela fait, on le prend par le pied d'entre le devant, où l'on incise la peau tout autour de la jambe au-dessous de la jointure, & qu'on fend depuis l'incision jusqu'à la poitrine, observant d'en faire tout autant aux autres jambes: cela fait, on léve la langue, puis les deux nœuds qui se prennent entre le cou & les épaules & ensuite les flancarts; ces pieces levées, on s'adresse à l'épaule droite, puis à la gauche; de là à la hampe, puis aux foulx; toutes ces parties disséctées, on vuide le ventre qu'on nettoye bien, pour le mettre aprés à la fourchette; aprés cela on ouvre le cœur, on en ôte l'os, on léve les nombles, puis les cuisses. Toutes ces parties levées, on détache le cymier qui regne depuis le commencement des côtes jusqu'au bout de la queüe, en élargissant sur les cuisses jusqu'aux jointures, laissant l'os corbin tout franc; puis on dissecle le cou, ensuite on enleve les côtez & l'échinée.

La curée des chiens.

Il faut observer qu'on ne doit jamais défaire un cerf que toute la meute de chiens n'y soit

Digitized by Google

soit présente, & sur tout le limier, auquel on donne le cœur ou la tête; & pour les chiens, leur partage dans cette dépoüille, est le col qu'on leur offre à manger tout chaudement, car les curées les plus fraiches faites sont toûjours meilleures que celles qui se font à la maison, de la maniere que voicy.

Ayez du pain, coupez-le par morceaux, mettez-le dans une poële avec du fromage, prenez du sang du cerf, arrosez-en le pain & le fromage: cela fait, prenez aussi une grande potée de lait chaud, mêlez le tout ensemble, puis étendez la nappe, mettez la curée dessus, & le massacre au milieu; empliſſez une poële d'eau fraiche pour faire boire les chiens, & qui soit prés la curée: toutes ces choses disposées comme je viens de le dire, & les chiens ayant mangé la curée, mettez le forhu au bout d'une fourche émoussée si c'est au printemps ou durant l'Eté, & leur donnez à manger, ainsi que tout le reste.

CHAPITRE XVI.

De la Chasse du Sanglier.

IL ne suffit pas d'avoir parlé de la chasse du cerf, il faut encore traiter de celle du sanglier, qui a ses plaisirs particuliers, & qui ne donne pas moins de divertissement à un Gentilhomme que celle dont je viens de faire un Chapitre.

Pour chasser le sanglier on ne se sert ordinairement que de mâtins, ou d'autres chiens semblables, parce que c'est un animal pesant, & qui donne fortement dans le nez des chiens.

Des termes dont on doit se servir lorsqu'on chasse au Sanglier.

Il est d'abord question de sçavoir ce que c'est qu'un sanglier qui a deux ans passez, & l'on verra que c'est celuy qui a laissé ses hardes: car il ne les quitte jamais avant ce temps.

Pour exprimer qu'un sanglier a été chercher a vivre la nuit, on dit, le sanglier a été faire ses mangeures aux gagnages; ou bien s'il a fait ses boutis dedans les prez, on dit le sanglier a vermillié en un tel endroit; ou si par hazard il avoit couché au parc, on dit, le sanglier a fait ses boutis au parc.

Muloter est aussi un terme qui convient au sanglier, & se dit ainsi: le sanglier a muloté cette nuit; cela signifie qu'il a cherché les caches des mulots, qui sont pour l'ordinaire remplies de fruits & d'autres danrées de cette nature: & lorsque ces animaux vont paître l'herbe, on dit, les sangliers vont herbailler, ou bien le sanglier a herbeillé cette nuit en un tel endroit.

Des jugemens qu'on doit faire d'un grand Sanglier.

L'on connoît qu'un sanglier est grand & vieux, par les traces qu'il laisse en marchant, & dont les formes sont grandes, & larges les pinces de devant rondes & grosses, les coupans usez, le talon large, les gardes, autrement dit les ergots, gros & ouverts, les traces de derriere se tournant à côté, & en dehors de celles de devant, & les rides qui sont entre les gardes & le talon se formant en terre; voila la marque du pied: à l'égard des boutis que les sangliers font dans les hayes, pour avoir d'une racine qu'on appelle le parc, ils servent pour donner à connoître la longueur & la grosseur de la hure.

Le soüille, qui est lorsque le sanglier se met sur le ventre dans l'eau ou dans la bourbe, donne des connoissances de la grandeur ou de la petitesse du sanglier; ou bien on remarque encore par le moyen de ce soüille, que cet animal est grand ou

Digitized by Google

petit, lorſqu'ayant paſſé par les forts il les a tous barboüillez, ou bien lorſqu'il en fait la même choſe à quelqu'arbre où il ſe frotte ordinairement, aprés s'être ſoüillé.

De la maniere de forcer le Sanglier avec des Chiens courans.

Si j'ay dit qu'il ne falloit donner au ſanglier que des mâtins pour le chaſſer, c'eſt ſeulement pour épargner les chiens courans qu'ils tuent en trop grande quantité; cependant comme il n'eſt point d'inconvénient qu'on ne ſçache prévenir, ſi l'on ſouhaite s'en ſervir pour forcer cet animal, voicy la précaution dont il faudra uſer.

Premierement, on ſçaura pour maxime, qu'il eſt inutile de courir au ſanglier qui n'a que ſon tiers an, c'eſt-à-dire, qui n'a que trois ans, à cauſe qu'il court plus longuement qu'un cerf qui n'a que ſix cornettes; mais lorſqu'il en a quatre, il peut être forcé.

Secondement, & ayant reconnu l'âge du ſanglier, le Veneur, s'il le détourne le matin, il doit examiner s'il s'eſt retiré de bonne heure au fort; car tout ſanglier pareſſeux de ſe lever devant jour pour s'y retirer, eſt fort dangereux pour les chiens: c'eſt pourquoy le Veneur ne doit point craindre d'en approcher, afin de le détourner le plus court qu'il pourra; mais s'il s'apperçoit qu'un ſanglier a fait pluſieurs ſoüilles, & qu'il remarque qu'il ait fait des boutis en pluſieurs endroits, c'eſt une marque qu'il eſt effrayé, & tel ſanglier a coutume de ſe retirer dans ſon fort deux ou trois heures avant jour; pour lors le Veneur s'en tiendra éloigné, crainte que cet animal éventant luy & ſon chien, ne ſorte, pour ne plus s'en approcher aprés.

Si les cerfs, comme j'ay dit, ont leurs ruſes particulieres, les ſangliers n'en manquent point auſſi; ce que je vas dire le va prouver. Lorſqu'un ſanglier veut reſter dans ſon fort, ſon ordinaire eſt toûjours de ruſer à l'entrée dans quelque route, puis il entre dedans pour ſe mette à la bauge.

Si-tôt que le Veneur eſt arrivé le matin au bois, & qu'il a reconnu les ruſes du ſanglier, il doit dreſſer ſa meute de chiens fraîchement arrivez, pour luy donner aux trouſſes, les Piqueurs étant toûjours mêlez parmy eux pour preſſer cet animal le plus qu'il leur ſera poſſible, afin de luy diminuer le courage.

Il eſt vray qu'il n'y a rien de plus dangereux que de donner des chiens courans à un ſanglier: cependant ſi on leur met des colliers chargez de ſonnettes, il eſt ſûr qu'il ne les tuë pas ſi-tôt, à cauſe de ce bruit qui l'épouvante & qui l'oblige de fuir.

Lorſqu'on veut détourner le ſanglier, il faut faire comme au cerf obſervant ſeulement de ne mettre des relais que de vieux chiens.

Se le Veneur juge que le ſanglier qu'il force eſt d'humeur de fuir, il ſe contentera de luy donner ſeulement huit ou dix chiens, en tênant les autres en relais à l'entrée du païs qu'il voudra tenir.

Lorſqu'un tel ſanglier tient les abbois, les Piqueurs auſſi-tôt doivent aller ſans bruit, puis étant arrivez prés du ſanglier, il faut qu'ils s'écartent tout autour de luy, puis y allant droit, chercher l'endroit pour le tuer.

CHAPITRE XVII.

De la Chaſſe du Liévre.

IL n'eſt pas beſoin de tant de monde pour quêter un liévre, que pour chaſſer un cerf ou une bête noire: car trois Piqueurs ſuffiſent, l'un pour mener les chiens, & les deux autres pour le quêter.

Ces Piqueurs étant arrivez à l'endroit où ils prétendent chaſſer, doivent commencer par prendre leur enceinte autour du défaut, en réjoüiſſant les chiens.

Le

Digitized by Google

Le Piqueur qui a ſoin de faire chaſſer les chiens, doit porter auec ſoy quelque friandiſe pour ſe faire connoître des chiens en leur en donnant, ce qui ſera cauſe que forhuant ils viendront plutôt à ſa voix qu'a celle d'un autre.

S'il arrive que ce piqueur veuille faire venir les chiens à luy pour les faire entrer en quelque taillis, ou dans quelque fort, il doit ainſi les appeller, *horva à moy iheau*, en ſonnant du cor un ſon bien long.

Tous les chiens étant arrivez à luy, il faut, pour les faire entrer dans le taillis, qu'il examine quelque belle mulle où il jettera quelqu'apas pour les chiens, en frapant d'une houſſine, & criant ainſi, *aguer-cy, aguer-cy, hau-il-ha, paſſé icy.*

Il ne faut jamais ſonner en quête le grêle du cor, & c'eſt une maxime qu'il n'eſt pas abſolument néceſſaire d'obſerver; mais bien le gros tant qu'il plaira, ſi ce n'eſt qu'on veuille appeller les chiens: encore ne faut-il pas manquer de leur donner quelqu'apas lorſqu'ils ſont arrivez, pour leur faire connoître que ce n'eſt point à faux qu'on les appelle, & pour leur apprendre à faire la difference du forhu d'avec la quête.

Il ne faut pas qu'on ſoit ſurpris ſi des chiens changeant de païs ne chaſſent pas également bien: car tel chien eſt élevé dans des païs de plaines, & s'y acquitte bien de ſon devoir, qui réüſſit trés-mal dans ceux qui ſont remplis de bocages; de plus, il faut obſerver de ne jamais dreſſer un chien à la roſée, parce qu'en plein jour, & lorſqu'il ſentiroit les ardeurs du Soleil, au lieu de quêter il ne feroit que chercher l'ombre.

Quand les chiens chaſſent le liévre, il leur faut parler comme à la chaſſe du cerf, ſinon au forhu, où il leur faut crier *voi-le cy aller*, & ſonner du cor, excepté en la quête: car on ne doit ſonner que le gros pour le liévre, comme j'ay déja dit.

Des ruſes du Liévre

Il n'y a pas d'animal qui ait plus de ruſes que le liévre, lorſqu'il eſt chaſſé, & c'eſt ce qui a porté les Chaſſeurs à pluſieurs conſiderations. Premierement, il eſt queſtion de ſçavoir quel temps il fait: car ſi c'eſt un temps humide, le liévre ſuit plus les grands chemins qu'en tout autre temps, & s'il approche de quelque taillis, jamais il n'entre dedans; mais il ſe tient au bord, & laiſſe paſſer le Chaſſeur & ſes chiens, aprés quoy il s'en retourne ſur les mêmes pas par où il eſt venu du lieu où on l'auroit lancé.

Pour tromper le liévre en cette occaſion, le Piqueur doit être éloigné de cent pas du bois où le liévre s'eſt rendu, & qui ne manquera pas de venir droit à luy lorſque les chiens l'auront fait lever.

Secondement, il faut prendre au vent, aſſuré qu'on doit être, que ſi c'eſt le vent de galerne qui ſouffle, il ne manquera pas de luy tourner le cul, ou de le côtoyer.

En troiſiéme lieu, ſi c'eſt un mâle ou une femelle; ce qu'il connoit par les ſignes que je vas dire.

On peut dire qu'un liévre eſt mâle, lors qu'en partant du gîte on luy voit le derriere toute blanchâtre, & de la même maniere que s'il avoit été pelé; on le remarque pour tel à ſes épaules lorſqu'elles ſont rougeâtres, telles marques n'étant point ſur la femelle qui a la tête plus longue & les oreilles de même.

Si c'eſt un mâle, & qui ſoit nourri au païs, il eſt certain que tous les cernes qu'il tiendra dés la premiere fois au ſortir du gîte, il ne les quittera jamais; au lieu que s'il vient de loin, il gagnera au plus vîte du côté d'où il eſt venu.

Il y a des liévres qui du moment qu'ils entendent du bruit, s'ils ſont prés des étangs, ne manquent point de paſſer à la nage pour s'aller repoſer ſur des joncs, & ſi-tôt que les Chaſſeurs ſont retirez ils reviennent à leur gîte ordinaire.

D'autres ſe vont jetter dans un troupeau de brebis lorſqu'ils ſont pourſuivis, & d'autres

d'autres ont la fineſſe d'entrer dans des toits, lorſque dans leur pourſuite ils en trouvent qui leur ſont favorables. Les uns ſe cachent en terre, quand ils entendent la voix des chiens; d'autres côtoyent les hayes de toutes parts, & ſe dérobent ainſi aux chiens. Et enfin, il y a encore tant d'autres ruſes, que je me rendrois ennuyeux ſi j'en voulois faire un plus ample récit.

Un Piqueur verſé dans la chaſſe du liévre, & prévenu de toutes ces ruſes, ſçaura toûjours les rompre, pour peu qu'il ſe veüille donner la peine de les obſerver, & par ce moyen il manquera ſon gibier fort rarement.

Du temps auquel on doit lancer le Liévre, & le donner aux Chiens courans.

On peut donner le liévre aux chiens courans depuis la my-Septembre juſqu'à la my-Avril; & ce temps paſſé il n'y a plus rien à faire, à cauſe que les chaleurs qui commencent à venir leur ôtent le ſentiment.

On ne va gueres chercher le liévre qu'aux gaignages lorſqu'on le veut forcer. C'eſt pourquoy quand ces chiens viennent à faire rencontre de la nuit du liévre, il faut s'arrêter court, pour obſerver quel eſt leur génie; & lorſqu'ils s'aſſembleront, & qu'ils commenceront à s'échauffer, il les faut animer en criant, *hau gerbaut hau miraut, où eſt-il allé?*

On tient pour maxime de la chaſſe du liévre, que les chiens le ſentent mieux au viandis que lorſqu'il en ſort pour aller trouver ſon gîte: cela étant, & lorſqu'on voit que les chiens l'ont éventé & qu'ils ont rencontré la ſortie par où il dreſſe pour aller à ſon gîte, il faut les laiſſer faire & les ſuivre doucement; & il ſi l'on connoit qu'ils tombent en défaut, c'eſt une marque que le liévre à ruſé, & pour lors celuy qui chaſſe doit crier, *hau, où eſt-il allé, bor va à moy theau*, obſervant en criant ainſi, de ne ſe point bouger du lieu où l'on eſt, crainte qu'approchant d'eux, on ne les contraignît de paſſer les routes du liévre; & les faiſant requêter à vuë en les animant, s'il arrivoit que les chiens ne puſſent rompre les ruſes dedans les voyes, on doit fermer ſes enceintes autour de là, dans les lieux qu'on juge le plus contribuer au ſentiment des chiens; & pour lors, ſi le chaſſeur rencontre la ſortie des ruſes du liévre, il doit aider à le faire partir, en batant d'un bâton les buiſſons qu'il trouvera proche de là.

Il arrive ſouvent que trois bons Piqueurs étant enſemble, trouvent la nuit d'un liévre dans les gaignages; cela étant, que font-ils? ils reflechiſſent d'abord ſur la ſaiſon où ils ſont, & quel temps il fait, ſi c'eſt au Printemps ou en Eté: ſçachant que les liévres ne vont pas au fort, à cauſe des fourmis & autres bêtes dangereuſes & nuiſibles, il les vont quêter dans les bleds & dans les guerets, ou pour lors ces animaux ont coutume de faire leur gîte; & ſi c'eſt en Hyver, ces mêmes Piqueurs les vont chercher dans les forts & dans les halliers où ils ſe retirent, pour ſe garder du vent de galerne qui les incommode.

Le liévre étant lancé, on appelle tous les chiens en forhuant, & au ſon du cor ſans ſe remuer du lieu où l'on eſt, juſqu'à ce qu'ils nous ayent paſſé; aprés cela, & voyant que ces chiens ſuivent les voyes du liévre, il faut aller doucement aprés eux ſans en approcher ny les preſſer, crainte de les échauffer; ce qui ſeroit dangereux de les tranſporter hors des routes, & par conſéquent de les faire tomber dans le défaut.

Pour forcer un liévre, il ſuffit de luy avoir vû faire le premier cerne, & d'avoir connu le terrain qu'il tient en ſes fuites, aprés quoy on gagne les devans pour le voir à vûe en forhuant les chiens, ce qui contribuë entierement à abreger ſes ruſes.

On loüe fort les chiens qui prennent de grands cernes en leur défaut, à cauſe que toutes les ruſes d'un liévre s'y trouvent renfermées, quoy que le proverbe diſe, qu'il n'eſt que des chiens qui ſuivent le droit.

CHA-

Digitized by Google

CHAPITRE XVIII.

De la Chaſſe du Renard, & du Teſſon

POur chaſſer les renards & les teſſons, les chiens qui y ſont les plus propres, ſont ordinairement les baſſets, que je ſuppoſe bien inſtruits à ces exercices.

Cela étant, & dans la ſaiſon que les teſſons & les renards ont leurs petits, il faut avoir de vieux baſſets, & les laiſſer entrer en terre, où ils ne manqueront pas de prendre ou de tuer leur proye.

Si les chiens en font rencontre dans terre, c'a été, de la part des teſſons ou renards, faute de n'avoir pû ſe ſervir des ruſes qui leur ſont naturelles: car lorſque les teſſons voyent que les baſſets les aboyent, ils ferment l'entrée de leurs cavernes, de-peur d'y être ſurpris; & ſi l'on force les chiens de les y chercher, ils remüent leur ménage, & s'en vont en un autre endroit.

A l'égard des renards, ils bouchent & ſortent de leur taniere ſi-tôt qu'ils entendent que les baſſets les abboyent, & ne creuſent ordinairement leur terriers que dans des lieux difficiles à entoüir.

On fait encore la chaſſe aux animaux dont je viens de parler, en prenant cinq ou ſix hommes bien robuſtes, afin de bêcher la terre, & des chiens baſſets, auſquels on aura mis des colliers garnis de petites ſonnetes, ce qui oblige les teſſons de s'en acculer plutôt.

Voicy des obſervations qu'il eſt bon de faire: Premierement, il faut remarquer ſi la terre où l'on chaſſe le teſſon eſt ſituée en côteau; & ſi cela eſt, il faut faire entrer les baſſets par l'extrémité d'en-bas, afin que les teſſons s'acculent ſur le haut; & au contraire, ſi le lieu a la ſituation plate, on met les baſſets à l'entrée, qui eſt la plus haute.

Secondement, avant de faire entrer les baſſets, il faut traper la terre de vingt ou trente coups de maſſe, pour obliger les teſſons de ſortir du milieu du terrier, & d'aller à l'une ou l'autre des deux extrémitez.

Et en troiſiéme lieu, on ne doit jamais lâcher moins de deux ou trois baſſets, afin que s'animant l'un l'autre, ils puiſſent faire ranger les teſſons aux aculs; & ſi-tôt qu'on voit qu'ils ſont en cet endroit aux abois, il faut encore ſe ſervir d'une maſſe, & en traper la terre deux ou trois coups fort rudement, prendre une bêche, & percer droit où l'on entend la voix du baſſet.

Le teſſon lorſqu'on le pourſuit ainſi, a la malice de ſe couvrir de terre, ce qui fait que les baſſets, étant deſſus, ne ſçavent quelle route ils ont tenuë; mais ſi-tôt qu'on les a découverts dans leur fort, on ſe ſert pour lors de certaines tenailles faites exprés, pour les en tirer, obſervant, crainte qu'ils ne bleſſent les chiens, de luy en mettre la moitié dans la gueule, & l'autre par deſſous la mâchoire, puis le tirer hors, & enſuite le mettre dans un ſac, pour l'emporter à la maiſon.

Digitized by Google

CHAPITRE XIX.

De la Chaſſe du Lapin.

LA maniere de chaſſer les lapins eſt telle que je vas la décrire, & l'on ſe ſert pour cela des furets, ou bien on tend des filets pour les attraper.

Si c'eſt aux filets qu'on veüille joüir du plaiſir de prendre des lapins, il faut deux heures avant jour dans l'hyver, qui eſt la vraie ſaiſon de les manger, ſe rendre dans la garenne, où étant arrivé, aprés avoir la veille bouché tous les trous des tannieres qu'on veut vuider, on façonne des terriers de telle ſorte que les lapins s'y viennent rendre; cela étant fait, on ſe retire pour les laiſſer entrer, puis on revient, afin de tendre à l'une des deux extrémitez de ce terrier des filets, où on les oblige de ſe retirer par le moyen d'une perche qu'on fourre par l'autre extrémité de ce terrier.

Au défaut de furets, on ſe ſert encore de la poudre d'orpin, pour faire ſortir les lapins de leurs terriers, ou bien de ſoûfre & de nijenne qu'on fait brûler pour en mettre la poudre au-deſſous du vent; & pour lors les lapins qui ſentent toutes ces drogues, ne manquent point de tomber dans les filets qu'on leur tend.

CHAPITRE XX.

De la Chaſſe du Loup.

LE loup eſt un animal auquel on ne ſçauroit trop ſouvent donner la chaſſe, par rapport aux deſordres qu'il cauſe non-ſeulement aux bêtes domeſtiques, mais encore a celles qui ſont ſauvages. Le temps de ſon rut eſt le mois de Février, & ſa chaleur dure dix ou douze jours.

Lorſque la louye eſt en chaleur, elle laſſe pendant cinq ou ſix jours les loups qui la ſuivent, & comme ils dorment elle réveille celuy qui luy convient le mieux, & qui d'ordinaire eſt le plus laid, qui aprés a toûjours pour ſort d'être dévoré des autres, d'où l'on dit en proverbe, que jamais loup ne vit ſon pere.

Des lieux où l'on doit quêter le Loup, par rapport aux ſaiſons.

Comme les mangeures ſont les connoiſſances qu'on prend des bêtes noires, celles du loup ſont auſſi les marques qui le donnent à connoître aux chiens, ſuivant la nature dont elles ſont par rapport à toutes les ſaiſons.

Pour ſuivre icy un ordre qui ne ſoit point confus, je diray les lieux où l'on doit chaſſer le loup dans toutes les ſaiſons.

Si c'eſt dans les mois de Février, Mars ou Avril, on ſçaura que les loups abandonnent tout-à-fait les grands païs, pour ſe rétugier dans des buiſſons qu'ils choiſiſſent pour cela fort épais, ou bien dans des carrieres où les louves viennent ſouvent en ce temps mettre bas leurs louveteaux.

Depuis le commencement du mois de May juſqu'au quinze, cette chaſſe change de nature: ce qui la tient en ſuſpens pendant ces jours-là, qu'on appelle la muë du loup, à cauſe des bleds qui commencent à être grands, ce qui fait que les levriers n'y peuvent voir ces animaux, qui pour lors ſont toûjours ſur pied.

Pour

Digitized by Google

Pour les mois de Juin, Juillet & Aoust, on laisse ces bêtes carnassieres en repos : non-pas par une consideration autre que celle qu'on ne sçauroit les détourner en cette saison, à cause que les bleds sont trop grands, & qu'à cause de cela il est impossible de les atteindre avec les chiens.

La muë du loup les ayant garentis de la fureur des Chasseurs pendant trois mois & demi, on commence à la relever dés le premier jour de Septembre qui est la saison de le chasser la plus favorable.

On se sert de chiens courans & de levriers pour chasser les loups, & ils ne sont jamais gueres en haleine qu'ils n'ayent chassé deux ou trois fois ; & le lieu de les rencontrer en ce temps, est pour l'ordinaire dans quelque buisson où ils ne demeurent pas longuement, si-tôt qu'ils ont été chassez une fois ; mais où il est aisé de les trouver d'abord, pour peu qu'on en ait connoissance.

L'épouvante que les loups prennent de cette premiere chasse ; les oblige souvent de se retirer ou sur la queuë de quelque étang où ils verront beaucoup de joncs, ou bien ils vont avec leurs petits dans quelque marais ; on les peut courir aprés les y avoir détournez, ce qui ne se fait pas sans peine. Et enfin, pendant les mois d'Octobre, Novembre & Decembre, je diray qu'on peut aller quêter les loups aux mêmes endroits qu'on le fait au mois de Septembre.

De la maniere de chaſſer le Loup.

Comme pour réüssir dans une entrepriſe, il est toûjours bon d'user de précaution, je déclare que la chasse du loup en demande qui lui sont essentielles, & sans lesquelles difficilement on en vient à bout : car premierement, le soir, veille qu'on doit aller à la chasse du loup, il faut avoir une provision de carnage de quelque cheval mort ou autre animal, qu'on met dans un gueret en deux ou trois endroits éloignez les uns des autres d'une portée de pistolet ; cela fait, un homme prend toute la tripaille dont il fait une traînée le long des buissons, & qu'il tient attachée, non-pas avec aucun cordage (car les cordages ont de l'antipatie avec les loups) mais avec toute autre ligature ; & comme cette chair de cheval n'est mise que pour attirer les loups, afin de les mieux détourner, il faut veiller là jusques passé minuit, crainte que les loups ne s'y jettant trop tôt, n'en eussent fait de trop bonne heure la curée, ce qui leur donneroit le temps de gagner pais, & de rendre par ce moyen toutes les précautions inutiles.

On doit observer, si l'on peut, de ne point faire les traînées loin des lieux où il y ait de l'eau, afin que les loups, pour étancher leur soif, ne soient point obligez de s'écarter.

Comme il faut quêter le Loup.

Les précautions que je viens de dire étant prises, il faut se lever du grand matin pour arriver au carnage dés la pointe du jour ; étant arrivé, on prend son limier qu'on tient de court, & qu'on approche de la charogne, qui donne des marques infaillibles que les loups y sont venus manger, lorsqu'elle est entraînée en un autre lieu que celuy où on l'avoit mise, & si c'est dans une terre labourée, il sera pour lors aisé d'en connoître les voyes, pour peu qu'on lâche le limier dessus.

Lorsqu'on est arrivé prés du bois, ou prés des buissons où l'on croit que les loups sont dans leur fort, on tiendra son limier de court, s'il fait du bruit, en luy faisant tenir toutes les voyes qui peuvent aboutir aux lieux où les loups sont retirez ; & lorsque ce limier en trouvera au rembuchement, on l'empêchera d'entrer plus avant, crainte des inconvéniens qui en peuvent arriver.

Digitized by Google

Ce rembuchement découvert, on doit mettre à l'entrée du bois une briſée par terre, & une autre attachée à quelques branches d'arbre, puis faire ſon enceinte, & prendre les devans en quelque grand chemin, ou dans quelque vallon.

Il arrive quelquefois en chaſſant qu'on reconnoît que le loup a paſſé; cela étant, on ne fait point de bruit, & pourſuivant ſa proye fort lentement, on briſe comme j'ay dit cy-deſſus, pour aller encore prendre les devans en d'autres endroits qui ſeront plus avancez.

Si l'on remarque qu'il ne ſoit pas paſſé, il eſt une préference pour lors à donner aux lieux où on croit plutôt chaſſer le loup; & ſi l'on voit un côteau expoſé au midy ou au Soleil levant, plein d'herbes ou de mouſſe, c'eſt ce lieu qu'on doit choiſir pour cette chaſſe, car les loups y demeurent ordinairement: il n'y a qu'en Eté qu'ils ſe retirent dans les taillis ou dans les hautes futayes, où on les quête comme je viens de dire

Lorſqu'on eſt en quête, il faut regarder, s'il n'y a point paſſé quelque loup, ce qu'on reconnoît aiſément par les traits qui ſeront imprimez ſur la terre, lorſqu'il a plu; & l'on doit remarquer ſi ces traces ou pas qu'on apperçoit tendent droit au bois, ou à quelque buiſſon, & ſi cela eſt on ne manquera pas de l'y aller quêter, & pour lors le limier trouvera à coup ſûr le rembuchement d'un ou de pluſieurs de ces animaux, tandis qu'on n'oubliera point de briſer, de faire les cernes, & de prendre les devans.

De la maniere de forcer les Loups avec chiens courans.

Si les chiens courans ſçavent l'art de forcer un cerf, ils ne ſont pas moins d'inſtinct à en faire la même choſe au loup, & voici comment.

Chacun étant aſſemblé au lieu deſtiné pour la chaſſe, il faut poſter les levriers ſur les butes & mettre les chiens courans par bandes, obſervant toûjours que ce ſoit les meilleurs, & les plus vifs; & l'on remarquera qu'il eſt bon de relayer les chiens de temps en temps, afin que les premiers donnez reprennent aiſément haleine, & ſe repoſent.

Tandis que les chiens courent, il faut les animer & de la voix, & du ſon du cor; car cela fait qu'ils vont plus vîte, & qu'ils ſont plus hardis à pourſuivre leur ennemi mortel.

On force un loup, & ſur tout lorſqu'il eſt vieux, en le faiſant rentrer dans le bois, lorſqu'il ſe préſente aux yeux, & qu'il cherche les moyens d'en ſortir: car pour lors ſe voyant preſſé, il ne fait plus que courir çà & là; ce qui fait que ne s'écartant pas, les chiens ſçavent l'atteindre bien-tôt, quand principalement on ſoigne de luy en donner de frais qui le chaſſent à pleine vûe.

Si le jour qu'on chaſſe un loup dans un buiſſon, cet animal à eu les ruſes de ſe ſauver, on peut le lendemain y revenir, on l'y retrouvera encore; mais aprés, non.

Il n'eſt pas toûjours néceſſaire de limiers pour donner la chaſſe au loup, puiſqu'on le peut faire ſans eux: & pour y réüſſir, voicy comme on s'y prend.

Toutes choſes comme cy-deſſus obſervées, à l'égard de la charogne, & lorſqu'on eſt arrivé au bois à l'heure que j'ay dit, & avoir remarqué par les traces du loup, qu'il y eſt ſurement rembuché, on prend quatre chiens courans des meilleurs, avec leſquels on vient au rembuchement, pour leur y faire prendre le ſentiment de la bête; & ſi-tôt qu'on remarque qu'ils s'animent, on en découple deux des plus ſûrs à courir le loup, & d'abord qu'on les entend abboyer, on lâche les autres incontinent, qu'on ſuit de plus prés qu'on peut, afin de les animer par le ſon du cor, & en leur criant *harlou, harlou, harlou,* & n'oubliant point de les relayer.

On prend encore les loups avec les levriers, en obſervant au bois par où ils ont coutume de ſe rembucher, & ſortir pour aller quêter leur vie. Le vent pour cela eſt

eſt encore néceſſaire d'être obſervé, de telle ſorte qu'il vienne du bois ; car s'il luy étoit oppoſé, les loups par le ſentiment qu'ils auroient des chiens, ne ſortiroient jamais du bois, à moins que ce ſoit un vieux loup, & qu'on ne poſte ſes levriers fort éloigné du lieu d'où il faut qu'il ſorte.

Ainſi que les chiens courans, les levriers doivent être relayez: c'eſt pourquoy il eſt néceſſaire d'en avoir pluſieurs laiſſés, tant de grands que de légers à la courſe, qu'on obſervera de lâcher en queüe: de toutes ces laiſſes, il y en aura trois, dont deux ſeront vis-à-vis l'une de l'autre, pour être lâchez en flanc ; autrement il eſt inutile de le faire, ſi l'on attend plus tard: & lorſqu'on ne manque point ainſi ſon coup, on eſt ſûr d'embaraſſer le loup, tout de même que quand les autres laiſſes ſont lâchées à temps, car cet animal rarement en échape: & à l'égard de celuy qui tient ſes limiers dans le fond de la courſe, il faut qu'il ſorte de ſa hute ſa laiſſe à la main, & qu'il vienne au-devant de luy, pour la luy donner en tête ; & cette laiſſe ſera toûjours compoſée des chiens qui auront le plus de courage.

Pour réüſſir encore dans cette maniere de chaſſer le loup, on doit prendre garde en ſe poſtant, de faire en ſorte que ceux qui tiennent les laiſſes ſoient à couvert eux & leurs chiens, & ſe tiennent un genou à terre ; de plus, que lorſque le loup eſt atteint des levriers, il faut courir vîte à luy, pour luy mettre un pieu dans la gueule, crainte qu'il ne bleſſe les levriers, ce qui ſouvent leur fait courir riſque de leur vie ; & ſe donner bien de garde de les laiſſer long-temps acharnez aprés leur proye: cela executé, on les retire, pour aller chacun avec ſa laiſſe ſe poſter une ſeconde fois, pour chaſſer les autres loups qui ſeront reſtez dans le bois, au cas qu'il y en ait.

On ſçait encore d'autres manieres de prendre les loups, qui ſont par des filets & autres inſtrumens ; mais comme il y a un Livre intitulé les Ruſes innocentes, qui en traite à fond, je n'ay pas voulu en rien dire : ce Livre ſe vend chez mon Libraire, & eſt fort curieux ; j'invite le Lecteur de l'acheter. Il parle auſſi de tous les pieges qu'on peut tendre à toutes ſortes d'animaux, ſoit terreſtres, ſoit ceux qui volent, & cela d'une maniere fort intelligible, & à peu de frais.

CHAPITRE XXI.

De la chaſſe du Dain.

ON ſçait que le dain reſſemble au cerf en ſon eſpece, excepté qu'il a le poil plus blanc, & que ſa tête n'eſt pas de même ; cet animal a un corſage plus petit que le cerf, mais plus gros que celuy du chevreau ; il naît ordinairement au mois de May.

Le naturel du dain eſt d'aller plutôt au rut que le cerf ; & il en donne des connoiſſances auſſi toutes differentes: car pour le juger, il n'eſt pas beſoin de ſuite ny de limier ; car le pied ſuffit, & les fumées qu'il jette paroiſſent le plus ſouvent en torches.

Quand un dain ſe ſent pourſuivi des chiens, il ne fait pas ſi longue ſuite que le cerf, recherchant toûjours leur païs, & fuyant toûjours les voyes autant qu'il peut, & ſur tout en prenant le change le long des eaux, où il ſe laiſſe prendre.

Quand on veut quêter un dain, on va volontiers le chercher dans les païs ſecs, où il ſe met en hardes avec les autres ; à la reſerve du Mois de May juſqu'à la fin d'Août qu'il ſe retire dans des buiſſons, pour ſe garentir de l'importunité des moucherons qui le piquent en ce temps.

Digitized by Google

Comme il faut quêter le Dain

On se souviendra de la maniere que j'ay dit qu'il falloit quêter le cerf; & à la reserve du limier & de la suite, on doit faire toute la même chose à l'égard du dain.

On remarque seulement que pour y réüssir, il suffit de prendre cinq ou six chiens des plus sages, pour luy donner en chasse: & si l'on rencontre par hazard l'endroit où le dain aura fait son viandis le matin, ou bien de relevée, ou celuy de nuit; on laissera pour lors faire ses chiens, observant seulement qu'ils prennent le droit du pied: car autrement ce seroit en vain qu'on chercheroit cet animal.

CHAPITRE XXII.

De la Chasse du Chevreüil.

LEs chevreüils entrent en amour au mois d'Octobre, ce qui leur dure seulement quinze jours avec une chevrelle; & le naturel de ces animaux est de demeurer ensemble jusqu'à ce que la femelle veüille mettre bas son faon, car pour lors elle s'éloigne du mâle, qui ne manqueroit pas de le tuer, si elle restoit proche de luy; mais lorsque son petit est devenu grand, & en état de pouvoir accompagner les grands chevreüils, pour lors la chevrelle recherche son mâle, & se tient en harde avec luy tant qu'on les tüe l'un ou l'autre.

Les chevreüils font pour l'ordinaire leur viandis pendant le Printemps, dans les bleds lorsqu'ils commencent à pousser; ce qui fait, ainsi que les cerfs, qu'ils se retirent après dans les buissons, où on les doit quêter pour lors.

Pendant l'Eté ils vont aux gaignages dans les bleds, dans les avoines, & autres endroits de cette nature, où ils restent encore en Autonne, si l'on n'a soin de les en chasser, pour les obliger d'aller faire leur viandis dans les taillis, où ils vont aussi quelquefois de leur plein gré.

Lorsque l'Hyver est venu, ces animaux se retirent dans le fond des forêts, où ils font leurs nuits, & leurs viandis, sur tout prés des fontaines où il y a toûjours quelques herbes vertes, & qui sont les lieux où avec le limier on doit les aller quêter.

A l'égard des termes dont il faut se servir tant pour sonner du cor que pour parler aux chiens, ce sont les mêmes que ceux dont on use lorsqu'on chasse le cerf; & lorsqu'on veut détourner un chevreüil, on en agit aussi de la même maniere à l'égard du limier, car c'est tout un: il n'y a que le temps de le détourner qui est different, en ce qu'on ne lance jamais le matin un cerf, au lieu que le chevreüil se lance toutes les fois que l'occasion se rencontre, à cause que ces animaux se retirent de bonne heure des gaignages, pour aller aux taillis touffus, afin d'y faire leur nuit.

J'ay déja dit que le bruit de beaucoup de chiens étoit meilleur pour lancer un chevreüil, que celuy d'un seul limier, & j'en avertis encore: Joint à ce que cette quantité de chiens se lance avec plus de viteſſe.

Quand on découple ces chiens, il faut toûjours que ce soit ceux en qui l'on a le plus de confiance, & qu'on croit les plus sages, afin qu'ils prennent le chevreüil

Digitized by Google

vreüil en tête, afin d'être maîtres de la route, & tourner lorſqu'il tournera; & pour animer les chiens, on leur crie *bellement mel belots*, *bellement*; ou bien *vel-cy allé*, *vel-cy allé*, ce qui les oblige de donner dans la voye: & lorſqu'aprés les avoir découplez on les revoit, il faut leur dire *vel-cy va avant*, juſqu'à ce qu'il ſoit lancé, aprés quoy on crie *volce-l'eſt*, quand on en revoit des ſuites, obſervant auſſi pour lors de ſonner du gros ton, par mots entrecoupez, & c'eſt ce qui acheve d'animer les chiens.

Un chevreüil ſouvent tourne en partant, & on le remarque lorſque les chiens demeurent alors; & pour les obliger de ne point perdre les voyes, on tourne par où ils ſont venus en criant *layla chiens*, quand on les entend.

Si le chevreüil prend ſes voyes du côté de quelque riviere, ou de quelque étang, il faut obſerver ce que j'ay dit du cerf par rapport à cette occaſion, prenant de grands devans pour le trouver quand il voudra en ſortir; & ſi le bonheur veut qu'il ſoit pris, il faut pour lors ſonner la mort, & faire la curée tout comme au cerf.

Il me ſemble que pour un abregé, c'eſt aſſez m'étendre ſur la maniere de chaſſer tous les animaux dont je viens de parler: il ne reſte plus qu'à les ſçavoir prendre aux filets, ou bien à les faire tomber dans des embûches: ce que je n'aurois pas oublié ſi l'Auteur du Livre intitulé les Ruſes innocentes, n'en n'avoit dit tout ce qu'on en peut dire: & comme ce n'auroit été ſe ſervir que d'une répetition inutile, j'ay mieux aimé y renvoyer le Lecteur, que de luy donner à lire icy des choſes qui ne viendroient point de moy.

AVERTISSEMENT.

Comme dans mon ſecond Livre j'ay parlé des Etangs, on s'étonnera peut-être que je ne diſe rien de la pêche; mais y trouve à redire qui voudra, j'ay mes raiſons pour en agir de la ſorte: & ſi l'on ſouhaite les ſçavoir, je déclareray que cette matiere ayant été traitée aſſez à fond par d'autres que par moy, il ſeroit mal-honnête de vouloir rencherir ſur eux; qu'on voye ce même Livre des Ruſes innocentes dont je viens de parler, & l'on ſera ſatisfait.

CONCLUSION.

Ce n'eſt pas aſſez de mon côté d'avoir donné des Préceptes ſur tout ce qui peut regarder l'Oeconomie générale de la Campagne, ſi ceux qui ſe donneront la peine de les lire n'en veulent du moins mettre une partie en pratique. Je parle ſur-tout à ceux qui faiſant leur demeure à la Campagne, ont abſolument beſoin de toutes les inſtructions qui ſont contenuës dans ce Livre, & qui quelques habiles bien ſouvent qu'ils ſe croyent en cet art ignorent néanmoins plus de la moitié des choſes qui leur y ſont neceſſaires.

Telles gens ſouvent excercent cet employ, ſans en connoître le merite à fond: ils l'aiment parce qu'ils y ſont nez, ou bien parce qu'une occaſion d'interêts les oblige de l'embraſſer. Dans le premier cas, je pardonne volontiers: car la nature de ceux-là n'étant que purement champêtre, il eſt preſqu'impoſſible qu'elle leur puiſſe donner un génie capable de connoître la nobleſſe de l'art qu'ils cultivent. Mais dans le ſecond, ſi l'on ignore ſa grandeur, ce n'eſt que manque bien ſouvent de refléchir ſur les avantages qu'il renferme: car, ou c'eſt un Gentilhomme dont l'éducation a dû répondre à ſa naiſſance, & que la nature par conſéquent a rempli de lumieres plus pénetrantes; ou c'eſt un Bourgeois, qui quoy qu'il ne ſoit pas né

Noble,

Noble, ne laiſſe pas que d'avoir été élevé avec bien des ſoins & dont le génie eſt aſſez ſuffiſant pour connoître le merite de cet art à travers le voile groſſier qui le cache. Ainſi donc, qu'à l'imitation de tant de Romains recommandables par leurs actions, on conſidere l'Agriculture comme un ſouverain bien, & comme la ſource d'où ſortent les choſes les plus eſſentielles à la vie.

Fin du quatriéme & dernier Livre.

TABLE

TABLE
DES MATIERES
CONTENUES AU SECOND TOME.
PAR ORDRE ALPHABETIQUE.

A.

Abricots, des noyaux d'Abricots; *page* 9. Obſervation ſur l'article *ibid.* Avertiſſement, *ibidem.* de l'expoſition qu'ils demandent, 142. Comment ſechés, 278. Abricots confits au ſucre, 284. Abricots en compôte, *idem.*

Abricotier, Arbre fruitier, 18.

Agneau, comment apprêté, 250. De la tête & des pieds, *idem*; de la poitrine, 250. & 251. des rognons, *idem.*

Ail, fourniture de Jardin; de l'Ail, 169.

Aloüettes, comment accommodées 258. Aloüettes en ragoût, *idem.*

Aloze. comment mangée; 276.

Amande, des Amandes propres à planter en pepinieres, 7. comment les planter en rigoles, 8. Obſervation ſur l'article, *idem.* des Amandes confites, 284. Tourte aux Amandes, 289.

Amandier, Arbre fruitier: des Amandiers, 18. & 54.

Andoüilles, des Andoüilles, 252.

Anguille, comment préparée, 274. Anguille rôtie, *idem.* Anguille à la ſauce blanche, *idem.* Tourte d'anguille, 290.

Anis, Plante qui produit une graine qui a de l'odeur, 175.

Août, ce qu'il faut faire en ce mois dans un Jardin, 161.

Aoûté, branches aoûtées ſe dit de celles qui ceſſent de pouſſer ſur la fin de l'Eté, & qui ſe rendent telles qu'on en peut quelquefois eſperer quelque choſe ſur un Arbre.

Appetits, voyez Cives d'Angleterre.

Arbre, à plein vent: de la methode de les émonder dans les pepinieres, 50. & 51. De la connoiſſance qu'on doit avoir des Arbres ſortis de la Pepiniere, & de leur choix, 52. & 53. Du temps, & de la maniere de les planter nains, & de leur diſtance, 58. Du temps de les planter, 59. De la maniere de le faire, *idem.* comment les gouverner lorſqu'ils ſont plantez. 66. De leurs labours, 67. De la maniere de les tailler, 73. Obſervations là-deſſus, 74. Des Arbres qui ont jetté du bois, 75. Exemple en figure, 76. autre, 77. autre, 79. autre, 80. autre, 81. autre, 82. autre, 83. juſqu'à 99. Arbres de tige, 125. du choix qu'on en doit faire, *idem.* Comment préparez avant d'être plantez, *idem.* Obſervations en les plantant, 126. de la maniere de le faire, *idem.* 126. & 127. des ſoins qu'il demandent aprés qu'ils ſont plantez 128. Avertiſſement ſur l'art: *idem.* Des vieux Arbres de tige, 132. de leurs défauts, *idem.* des maladies des Arbres par rapport aux terres qui ne leur ſont point propres, 133. & 134. maximes générales pour les Arbres malades, 135. des Animaux, leurs ennemis, & comment les détruire, 136.

Artichaux, Plante potagere, des Artichaux, 170. & 171. comment apprêtez, 269. Artichaux frits, *idem.* Cardes d'Ar-

Digitized by Google

tichaux, *Idem.* des fonds confits, 279.

Asperges, espece de légume, de la maniere de réchaufer les Asperges, 159. des Asperges, 168. Remarques, *idem.* comment servies 270. Asperges en guise de petits pois, *idem.*

Avril, & des ouvrages qu'on a coutume de pratiquer dans ce mois, 169.

B

BARBEAU, comment servi, 274.

Bâtardiere, Plant de jeunes Arbres destinez pour s'en servir dans l'occasion. De la Bâtardiere, 51. de la terre qui luy est propre, 51. comme il y faut arranger les Arbres, 52.

Baume, herbe odoriferante, qui sert de fournitures de salades, 172.

Beatilles, Tourtes de Beatilles, 290.

Beccasses, comment apprêtées, 257. Beccasses en ragoût, *idem.*

Beccassines, comment accommodées, 257.

Becfigues, comment apprêtez, 259.

Bettes-cardes, comment mangées, 271.

Betteraves, gros légumes, 166.

Betteraves, comment apprêtées, 264.

Biche, comment apprêtée, voyez Cerf. 260.

Bigarreaux, espece de Cerises, 142.

Bonne Dame, herbe Potagere, 165.

Bonnets de Prêtre, espece de Citroüilles, voyez Citroüilles, 178.

Boudin, du Boudin, 251. du Boudin blanc, *idem.*

Bourrache, certaine herbe dont on se sert pour garnir les Salades, 170.

Bouture, c'est une branche d'Arbre, ou d'Arbrisseau, dont la nature est de prendre racine dans terre; de la maniere de les planter, 12. du tems de le faire, *idem*, Boutures de Pommier, 13.

Branches, sont dites des productions que le tronc d'un Arbre a donné comme il a plû à la nature. Des branches fécondes, 69. figure pour les connoître, 70. des branches médiocres, autrement dites, branches à demy bois, *idem.* Figure pour les connoître, 71. Avertisse-ment sur les petites branches, 78. Remarques, 92. Branches chifonnes se dit des branches extraordinairement menuës & courtes, & qu'on ôte toûjours; Branche veules s'entend de certaines qui sont extrémement longues & menuës, & par conséquent propres qu'à être retranchées: on les apelle aussi Branches élancées.

Breme, comment mangée, 274.

Brin, se dit par rapport aux Arbres fruitiers: un Arbre d'un beau Brin, c'est-à-dire, un Abre qui est bien droit & de belle venuë.

Brochet, comment apprêté, 273 Brochet en ragoût, *idem.*

Bugloſe, de la Bugloſe, 170.

Buiſſons, Arbres taillez en rond & ouverts dans le milieu, 61. Remarques sur les Buiſſons, *idem.* Des Buiſſons à l'égard de la taille, 87. & 88. des Buiſſons tout formez, 110. Figure 111. de leur taille lorſqu'ils sont vieux, 113. des vieux Buiſſons, 116.

C.

CAilles, comment servies: des Cailles roties, 257. Cailles en ragoût, 258.

Canards: des Canards sauvages, comment apprêtez, 259. Canards domestiques, 263. Potage de Canards, *idem.*

Cantarides, espece de Mouches qui gâtent les Arbres, 137. comment les bannir, *idem.*

Cardons d'Eſpagne, Légume; des Cardons d'Eſpagne, 174. & 175. comment servis, 270.

Carottes, gros Légume, 165, comment apprêtées, 264.

Carpes, comment apprêtées, 273. Carpe à l'étuvee, *idem.* Carpe au court-bouillon, *idem.* Carpe farcie, *Idem.* Carpe rôtie, *idem.* Pâté de Carpes, 290.

Celery, herbe Potagere dont on se sert pour mettre en Salades, 178. & 179.

Cerf: du Cerf & comment apprêté, 260. de la Longe & de l'Epaule, *idem* du Cerf en ragoût, *idem.* Du Cerf, en Civé, *idem* Pâté de Cerf, 290. De la Chaſſe du Cerf, 298. de la connoiſſance du pied de Cerf, *idem.* de ſes Fumées, 299. de les

Digitized by Google

ſes Portées, *idem.* de ſes Allures, *idem.* comment chercher le Cerf aux gaignages, *idem.* comment l'y quêter, 301. comment le quêter aux couronnes des Tailles, 301. & 302. comment le quêter aux hautes Futayes, 303. comment le forcer, 304. comment le lancer, 305. & 306. ce qu'il faut obſerver à ſa mort, 308. comment le ſecter, & en faire la curée, 308.

Cerfeuil, herbe potagere: du Cerfeüil, 160.

Ceriſe, des Noyaux de Ceriſes, 9. de l'expoſition qui leur convient, 65. Liſte des Ceriſes, 141. Ceriſes hâtives, 142. Ceriſes tardives, *idem.* des Ceriſes confites. 284. des Ceriſes en compôtes, 285. comment ſechées, 277.

Ceriſier, Arbre fruitier; des Ceriſiers, 14. juſqu'à 18.

Chair, en fait de fruits, eſt le terme dont on uſe pour marquer leur ſubſtance.

Champs, ſemer à plein Champ, c'eſt ſemer toutes ſortes de graines qui le veulent ainſi, à la main, ſans les mettre en trous, ny en rayons, ainſi qu'on ſéme le Bled, ſi ce n'eſt qu'on le fait avec moins d'action.

Champignons, comment accommodez, 266. Champignons frits *idem.* ſecrets de conſerver les Champignons, 267. des Champignons confits, 279. Tourtes de Champignons, 290.

Chancre, en fait d'Arbre, ſignifie une eſpece de galle qui ſurvient à l'écorce, & au bois. Du chancre, & de ſon remede, 135. Chancre, maladie des chiens, comment guerie, 297.

Chapons; Comment apprêtez, 262. Chapons à la daube, *idem.*

Chârrer, en fait de jardinage, ſe dit lorſqu'on veut tailler les Melons: il eſt temps de châtrer les Melons.

Chenilles, inſectes rampans & fort dommageables aux Plantes & aux Arbres, 136. comment les détruire, 137.

Chevelu, ſe dit de certaines petites racines qui ſont trés-menües, aſſez longues, & qui prennent leur origine des groſſes, 58. Chevelu, Plant de Vigne avec racines; du Plant chevelu, 158.

Cheveneau, voyez Gardon. 274.

Chevreau, comment apprêté. 291.

Chevreüil, comment accommodé, 260. du Chevreüil en ragoût, *idem.* la Chaſſe du Chevreüil, 318.

Cheruis, eſpece de légume, 166. comment ſervis, 265.

Chicorée, herbe potagere; de la Chicorée ſauvage, 165. de la Chicorée blanche, 176. & 177. Chicorée comment apprêtée, 270.

Chien: des Chiens, 291. des differentes eſpeces de Chiens, & de leurs differens poils, *idem.* de leur naturel, *idem.* du Chien blanc, *idem.* des Chiens noirs, *idem.* des Chiens gris, 292. des Chiens fauves, *idem.* de la veritable marque d'un bon chien, *idem.* comment élever les Chiens courans, 293. comment les inſtruire à courir le Cerf, *idem.* de leurs maladies, & comment y remedier, 294. comment les guerir de la morſure des bêtes veneneuſes, 296 & 297. comment parler aux Chiens pour le Cerf, 308. de la Curée pour les Chiens, 308. & 309.

Choux, gros légume, 163. Liſte des Choux, *idem.* Remarque, *idem.* des Choux-fleurs, *idem.* Choux comment ſervis, 268. Des Choux-fleurs, *idem.* & 269. Choux pommez, *idem.*

Ciboules, eſpece d'Oignon: des Ciboules, 164.

Cidre: eſpece de Cidre qu'on exprime des Pommes, 233. autre Cidre, 234.

Citroüillet, gros fruit potager, 178. Citroüilles, comment accommodées, 268. Citroüillettes en andouillettes, *idem*, Citroüilles en potage, *idem.*

Cives d'Angleterre, fourniture de Salade, 172.

Cochon: Cochon de lait, comment apprêté, 254. Cochon de lait farci, *idem.*

Coin, inſtrument de bois dont on ſe ſert pour greffer en fente, 25. Figure des Coins, *idem.*

Coin, gros fruit, des Coins confits, 286. des Coins en compôtes, *idem.* de la gelée de Coins, 286. & 287.

Colet, ſe dit en fait de Jardinage, de la partie de l'Arbre qui ſépare le bas ca-

Digitized by Google

ché de la terre, d'avec ce qu'on voit au deſſus de la ſuperficie de la terre.

Concombre, eſpece de fruit potager: Obſervations ſur les Concombres, 160. *juſqu'à* 174. Concombre comment apprêté, 267. Concombres fricaſſez, *idem.* Concombres confits, 279.

Confiture, des Confitures au vinaigre, 280. des Confitures au vin doux, cidre ou miel, 280. & 281. des Confitures au ſucre, 281.

Cormé, eſpece de boiſſon, 233.

Corne-de-Cerf, fourniture de ſalade, 172.

Couches: une couche eſt une certaine quantité de grand fumier arrangée artiſtement dans une foſſe, ou une tranchée faite exprés, lequel fumier mis ainſi, s'éleve ordinairement de terre de deux ou trois pieds, & forme comme une eſpece de planche ſur laquelle on épanche du terreau. De la maniere de faire les premieres Couches, 156. comment y accommoder le terreau, *idem.* comme il faut y ſemer de certaines graines, *idem.* comment y faire les rayons, 157. des Couches à Champignons, 158. & 159. Avertiſſement ſur ces Couches, *idem.*

Coucous, ce que c'eſt en fait de jardinage, 176.

Courges, eſpeces de Citroüilles, voyez Citroüilles.

Couronne, eſpece de greffe, ainſi appellée à cauſe des greffes dont on entoure un gros tronc en forme de couronne. De la Couronne, 23. & 46. Comment en tailler les greffes, 46. & 47. Figures démonſtratives, *idem.*

Courſon, ſe dit en fait de vigne, d'un petit ſarment laiſſé à deux ou trois yeux.

Croiſer, ſe dit des branches d'un Eſpalier attachées les unes ſur les autres en forme de croix, ce qui fait qu'on dit voilà des Branches qui croiſent.

Croſſettes, ſe dit des Sarments de Vigne qu'on choiſit pour planter ſans racines: cette Vigne eſt plantée de Croſſettes. Croſſettes ſe dit encore des branches de Figuier quand il y reſte un talon de vieux bois de l'année précedente, ainſi qu'à celles des Vignes.

Cuiſine, autrement dit la maniere d'accommoder toutes ſortes de viandes de la cuiſine, 239.

D.

DAIN: du Dain, 261. de la Chaſſe du Dain, 317. comment le quêter, 318.

Décembre, & des ouvrages propres aux Jardins pendant ce mois, 183.

Depouiller, ſe dit d'un Arbre d'où tombent les fruits & les feüilles pour avoir été frappé de quelque mauvais vents; ou de deſſus lequel on a cueilli les fruits: cet Arbre, dit-on, eſt entierement dépoüillé.

Doucin, eſpece de Pommier; voyez Pommier.

E.

EBOURGEONNEMENT, ou la maniere d'ébourgeonner. Voyez Ebourgeonner. Ebourgeonnement en fait de Vigne, c'eſt la décharger des branches ſuperfluës, & ſteriles: de l'ébourgeonnement, 201. & 202.

Ebourgeonner, en fait d'Arbres, ce que c'eſt, 120. juſqu'à 122. Avertiſſement ſur l'article, *idem.*

Echalottes, fourniture de Jardin; des Echalottes, 169.

Ecrevices, comment préparées, 275. Ecrevices en ragoût, *idem.*

Ecu: tailler à l'épaiſſeur d'un Ecu, terme dont on ſe ſert en fait de jardinage pour couper une branche d'un Arbre de telle maniere qu'on ne laiſſe au tronc de la branche coupée qu'une épaiſſeur d'un Ecu de bois; ce que c'eſt que cette taille, 99. & 100.

Ecuſſon, eſpece de greffe & où il les faut lever, 38. & 40. Figure, 39. Avertiſſement ſur l'article, *idem.* autre Figure, 40. autre, 41. Figures des Ecuſſons levez, 41. comme il faut les appliquer, *idem.* Obſervation, 42 Figure, *idem.*

Efeuiller, ſe dit parmy les Jardiniers, lorſqu'il eſt queſtion d'ôter aux Arbres le

Digitized by Google

le trop de feüilles pour trop ombrager les fruits qui y ſont attachez.

Egayer, eſt un terme dont on ſe ſert en fait de jardinage, quand on veut parler d'un Eſpalier bien paliſſé: on dit cet Arbre eſt bien égayé, c'eſt-à-dire, ſes branches ſont bien partagées des deux côtez, & liées artiſtement, & ſans confuſion: on dit auſſi égayer un buiſſon, ce qui ſignifie le tailler de telle maniere que d'un coup d'œil on puiſſe juger de ſa beauté; égayer un Arbre de tige ſe dit auſſi

Elaguer, ſe dit des Arbres de tige; il faut élaguer cet Arbre, c'eſt à-dire ôter les branches qui peuvent rendre leur tige défectueuſe, & faire tort à tout le corps de l'Arbre en conſumant inutilement la ſubſtance dont les branches fécondes ont beſoin.

Elancé: une branche élancée, c'eſt-à-dire, une branche longue, & tout-à-fait mince, & dégarnie entierement d'autres branches; telle branche n'eſt bonne qu'à être retranchée pour la beauté & la fécondité de l'Arbre.

Emporte-piece, eſpece de Greffe, ce que c'eſt, 23. & 48.

Epinards, herbe potagere: des Epinards, 161. Epinards, comment ſervis, 271. Tourte aux Epinards, 289.

Eſpalier, Arbre planté le long d'une muraille à laquelle on attache les branches en forme d'éventail, à des treillages faits exprés. Des Eſpaliers, 60. & 61. De leur diſtance, 60. Figure d'un Eſpalier qui a acquis ſa forme, 101. Autre, 102. Autre, 103. Autre, 104. Autre, 106. Autre, 108. Autre, 109. Autre, 110. De leur taille lorſqu'ils ſont vieux, 113. Des Eſpaliers vigoureux, 114. Des Eſpaliers foibles, *idem*. Remarque ſur les vieux Eſpaliers, 115.

Eſpalier, contre Eſpalier, ſe dit d'un Arbre qu'on plante ſur le bord d'un quarré qui regne le long de l'allée qui regarde les Eſpaliers, & cet Arbre eſt nommé ainſi à cauſe qu'on l'étend comme l'Eſpalier qui luy eſt oppoſé.

Etronçonner, ſe dit proprement d'un Arbre auquel on coupe la tête, en ſorte qu'il n'a plus que la figure d'un tronçon.

Eſtragon, petite herbe qui ſert de fourniture pour les Salades; de l'Eſtragon, 171.

Evaſer, en terme de jardinage, ſe dit lorſqu'on veut ouvrir un Arbre dans le milieu qui eſt trop ſerré; il faut évaſer ce buiſſon: il ſe dit encore d'un Arbre qui s'ouvre trop, cet Arbre eſt trop évaſé.

Expoſition, ce que c'eſt en matiere d'Agriculture, 3. De certaines expoſitions qui conviennent le mieux à de certaines eſpeces de fruits, 62. Des Expoſitions, 65. & 66. Des Expoſitions propres à la Vigne, 187.

F.

FARINEUX, ſe dit d'une Poire qui a la chair farineuſe, c'eſt-à-dire, qu'on ſent comme une pâte en la mangeant

Fente, eſpece de greffe qui ſe fait en fendant le ſujet ſur lequel on veut appliquer les Greffes; greffer en fente. De la fente, 22.

Feves, Des Feves, 166. comment apprêtées, 272.

Février, & les ouvrages qu'on doit faire dans ce mois pour le Potager, 160.

Flûte, eſpece de Greffe. De la Flûte, 23. 44. Figure démonſtrative, 45 Autre, 46.

Flux de ventre, maladie à laquelle les chiens ſont ſujets, 296. Remede, *idem*.

Fondre, en fait de jardinage, ſe dit des plantes qui periſſent; mes Melons ſe fondent tous, &c. On ſe ſert encore de ce Verbe lorſqu'on veut parler d'un fruit qui fond: ce fruit ne fond point; mais au contraire, il eſt caſſant: cette Poire a la chair fondante, qui ſe dit pour l'ordinaire des Beurrez.

Forme, ou figure qu'on donne aux Arbres, ſoit en buiſſon, ou en Eſpalier; de certaines formes qui conviennent le mieux à decertaines eſpeces de fruits 62.

Forme, ſe dit parmy les Jardiniers de cette maniere; il faut toûjours être ſoigneux de bien former ſon Arbre.

Fourcher: on dit cette branche a fourché, c'eſt-à-dire, elle a a ſon extrémité

Digitized by Google

pouſſé deux branches qui ſont une fourche.

Fourchon, endroit d'où ſortent deux branches en forme de Fourche.

Fourmis, petits animaux ennemis des Arbres. Des Fourmis, & de la maniere d'en purger les Arbres, 137.

Fraiſe, petit fruit rouge qui nait d'une Plante qui rampe qu'on nomme fraiſier. Des Fraiſes 166. & 167.

Framboiſe, fruit rouge. Des Framboiſes, 152. Framboiſes confites, 285. Des Framboiſes en compôtes, *idem*.

Framboiſier, Arbriſſeau qui donne un fruit rouge & agreable. Des Framboiſiers, 150.

Franc, ſe dit en fait de jardinage, d'un ſauvageon ſur lequel on a greffé un autre fruit de la même eſpece. Enter franc ſur franc, c'eſt-à-dire enter du poirier ſur un ſauvageon de poirier, &c. Des Francs de pommiers, 17. Des Francs de pruniers, 18.

Fruit. Secret pour faire prendre du Fruit aux eſpaliers & aux buiſſons lorſqu'ils ſont vieux, par le moyen de la taille, 113. Du trop de Fruit, & de la maniere d'en décharger les arbres, 123. Des Fruits propres à mettre en arbres de tige, 125. Du temps de les cueillir, & de la maniere de le faire, 139. juſqu'à 141.

Fumer. Sçavoir s'il eſt bon de Fumer la vigne, 222. Du temps & de la maniere de le faire, *idem*. 223. & 224.

Fumier, des differens Fumiers, convenables à differentes terres, & de la maniere de les y employer, 55. 56. & 57.

G.

GALLE: Galle de Chien, 295. Remede, 296. Galle, maladie à laquelle les Arbres ſont ſujets: voyez Chancre.

Gardon, Poiſſon, comment mangé, 274.

Gâteau: des Gâteaux, 288.

Génie, ſe dit en fait de Jardinage, d'un arbre ou de quelqu'autre plante, C'eſt le Génie de tel arbre, de pouſſer ainſi du bois. C'eſt le Génie de telle ou telle laituë de pommer ainſi.

Gibier: du Gibier, 255.

Godiveau, Pâté de Godiveau, 291.

Greffer, ſignifie en fait de Jardinage, faire changer un arbre de nature par le moyen d'une certaine operation qu'on y fait: du temps de greffer, 22. Differentes manieres de greffer 29.

Greffes, petites branches d'arbre qu'on cueille à l'extrémité des groſſes branches, pour les inſerer lorſqu'elles ſont taillées ſur un ſujet qu'on nomme Sauvageon, afin de luy faire changer d'eſpece. Des Greffes en géneral, 20. de leurs noms, & du temps de les faire, *idem*. De leur uſage, 21. De leur choix, 26. Du temps de les cueillir, *idem*. Figure pour ſçavoir choiſir les Greffes, 28. De leur longueur, 30. Leur figure, *idem*. De la maniere de les placer & de les tailler, *idem*. Figure démonſtrative, 31. Autre figure, 32. Avertiſſement ſur les Greffes, 48. & 49. Greffes de la vigne, & de la maniere de les faire, 220. & 221.

Greffoir, inſtrument ou petit coûteau dont on ſe ſert pour greffer en ecuſſon, 24. Sa figure, *idem*.

Grenouilles, comment mangées, 275.

Grive, oiſeau, comment ſervie, 258. Grives en ragoût, *idem*.

Groſeles vertes, 150. Des Groſeles rouges, 151. Des Groſeles blanches, autrement dites Perlées, *idem* Obſervations ſur les Groſeles. *idem* Groſeles confites, 285. Des Groſeles en compôtes, *idem*.

Groſeliers, arbriſſeau. Des Groſeliers, 150.

Guigne, eſpece de Ceriſe. Des Guignes, 142.

H.

HANNETONS, petits animaux volans & préjudiciables aux arbres. Des Hannetons, 137. De la maniere de les détruire, *idem*.

Haricot: Pois d'Haricots, comment apprêtez, 272.

Hâtif, en fait de Jardinage, ſignifie tout ce qui croit naturellement de bonne-heure. Ceriſes hâtives; Pois hâtifs.

Houlette, parmi les Jardiniers, eſt un inſtru-

Digitized by Google

instrument de fer, de la largeur de quatre pouces, de la longueur de six à sept, de l'épaisseur d'une bonne ligne, & d'une figure concave; lequel instrument est emmanché d'un manche d'environ cinq ou six pouces de long.

I.

JANVIER, & les ouvrages qu'on doit faire pendant ce mois dans les jardins Potagers, 155.

Jardinier celuy qui a soin du Jardin. & qui sçait l'art de le gouverner, année du Jardinier, 155.

Idée: de l'Idée qu'on se doit former de la beauté d'un arbre de tige, 130. 131. & 132.

Jet, se dit en fait de Jardinage, d'une branche qui sort d'un arbre: Cet arbre a donné cette année de beaux Jets.

L.

LABOUR, se dit du remuëment qu'on fait de la terre pour la rendre meuble. Des Labours, 67. Des Labours pour les arbres de tige, & du temps de les donner 129. De la nécessité des Labours, *idem*.

Laituë, espece d'herbe potagere, Des Laituës, 156. & 161. Liste des Laituës, 162. Observations sur les Laituës, *idem*.

Lamproye, Poisson, comment préparé, 274.

Lapin, comment apprêté. Des Lapins 255. Lapins rôtis, *idem* Lapins en ragoût, *idem*. Lapins en fricassée, *idem*. De la chasse du Lapin, 314.

Légume: des Légumes, 264.

Levreau, comment accommodé, 255. Levreau en ragoût, *idem*.

Liévre, comment apprêté, 255. Liévre en civé, *idem*. Pâte de Liévre, 290. De la chasse du Liévre, 310. De ses ruses, 311. Quand lancer le Liévre, 312.

Limat, animal rampant & nuisible aux Jardins. Des Limats, & comment les détruire, 139.

Limier, Chien de chasse. De maniere de mener le Limier en quête, 300. & 301.

Loup: de la chasse du Loup, 314. Des lieux où l'on doit quêter le Loup, *idem*. De la maniere de le chasser, 315. Comment le quêter, *idem*. De la maniere de forcer les Loups, 316. & 317.

Loupes: des Loupes des chiens, 297. comment gueries, *idem*.

Lune: abus qui se commettent à l'égard des Lunes, en fait d'Agriculture, 72. & 73. Des erreurs populaires touchant la Lune, 153. jusqu'à 155.

M.

MACHE, herbe potagere. De la Mâche, 161.

Marcassin, jeune Sanglier, comment apprêté, 260.

Marcotes: des Marcotes de la vigne, & de la maniere de les faire, 220.

Mars, & les ouvrages qu'il est nécessaire de faire en ce mois, pour le potager, 161.

Marteau, outil dont on se sert pour cogner sur les coins lorsqu'on greffe, 25. Sa figure, *idem*.

May, & les ouvrages qu'un Jardinier doit faire en ce mois, 176.

Melon, fruit assez connu. Observations sur les Melons, 160. 161. 172. 173. & 174. Melon arrêté ou noüé, est celuy qui au sortir de la fleur commence à grossir.

Meures. espece de fruit. Des Meures confites, 287.

Moignon, terme dont on se sert en fait de Jardinage, pour signifier qu'on coupe une branche d'une telle maniere. Ce que c'est que tailler en Moignon, 86.

Morilles, espece de Champignon, & comment servies, 267.

Morve, parmi les Jardiniers, se dit à l'égard des laituës, de la chicorée, &c. & c'est une pourriture qui s'engendre dans ces sortes de plantes, & les fait perir. C'est ce qui fait dire aussi: Nos chicorées, nos choux, & nos laituës ont la Morve.

Mousse, c'est une espece de petite herbe frisée, crépuë & jaunâtre, qu'on voit croître sur l'écorce des arbres, & qui est comme une maniere d'excrément que

Digitized by Google

que la nature de la terre leur fait pouſſer au-dehors ; ce qui eſt fort deſagreable à la vûë, & dommageable aux arbres qui en ſont atteints. De la Mouſſe, & des moyens de la prévenir, 135. comment l'ôter, 136.

Mouſſerons, comment apprêtez, 267. Mouſſerons en ragoût, *idem*.

Mouton, comment apprêté dans toutes ſes parties. Du Mouton, 247. De la tête, *idem*. De la langue, 248. Des pieds de Mouton, *idem*. Du col, 249. De la queuë ; *idem*. Du colet, *idem*. De l'épaule, *idem*. Du gigot, *idem*.

Mulot, animal dangereux pour les fruits. Des Mulots, & de quelle maniere en purger un jardin, 139.

N.

NAVETS, comment accommodez, 265.

Noix, des Noix confites, 285. & 286.

Novembre, & des ouvrages qui regardent un Jardinier pendant ce mois, 182.

Noüer, ſe dit des melons. Voyez Melons.

Noyaux : des Noyaux de pêches, 6. De la maniere de les traitter quand l'hyver eſt paſſé, 6. Obſervations ſur l'article, 7.

O.

OCTOBRE, & des ouvrages néceſſaires à faire dans ce mois, 182.

Oeil-dormant, c'eſt un écuſſon fait au mois d'Aouſt, ainſi appellé à cauſe que la greffe appliquée en ce temps ſemble dormir, la ſéve n'étant pas pour lors en état de la faire mouvoir. De l'œil-dormant, 22. 36. & 37. Deux figures démonſtratives, 37. & 38.

Oeil-pouſſant, eſt un écuſſon fait au mois de May, ainſi appellé à cauſe qu'en ce temps la ſéve le fait agir. De l'Oeil-pouſſant, 22. & 43. Reflexions ſur l'article, 22. Figure, 43.

Oeufs, comment préparez, 276. Oeufs farcis, *idem*. Oeufs au verjus, *idem*. Oeufs à la créme, *idem*. Oeufs à la tripe, *idem*. Oeufs au lait, *idem*. Oeufs au miroir, *idem*.

Oignons, gros Légume. Des Oignons, 170.

Oiſons, voyez Oyes. Oiſons farcis 263.

Ozeille, herbe Potagere. De l'Ozeille, 163. & 164. Ozeille comment mangée, 270.

Oyes des Oyes ſauvages, 258. & des Oyes domeſtiques, comment apprêtez, 262. & 263.

P.

PALISSER, c'eſt proprement parlant, attacher à un treillage dreſſé contre un mur, les branches des arbres mis en eſpalier, de telle maniere que faiſant l'évantail, on leur donne par ce moyen une forme qui leur convient. Comme il faut Paliſſer les arbres, 119. & 120.

Panais, gros Légume. Des Panais, 164. Panais, comment apprêtez, 266.

Pâtiſſerie, de la Pâtiſſerie, 288.

Pepin : de la maniere de ſemer les Pepins de poires, de pommes, & de coins, 5. Du temps de le faire, *idem*. Des ſoins qu'ils demandent la premiere année, 6.

Pepiniere, eſpace de terre plantée de Sauvageons deſtinez pour greffer. Des Pepinieres, 2. Moyens de connoître les terres qui y ſont propres, *idem*. De leurs expoſitions, 3. De leur culture avant que d'y rien planter, 4. Des labours néceſſaires, *idem*. Des pepinieres de ſemence, 5. Remarque ſur l'article, *idem*. Des Pepinieres de noyaux, 6. Des Pepinieres de plants enracinez & de bouture, 10. De la maniere de les gouverner lorſqu'elles ſont plantées, 18. Des ſoins qu'on en doit prendre, 18. & 19. Obſervation ſur l'article, *idem*. De l'ordre qu'on doit tenir en les greffant, 26. De la maniere de les gouverner lorſqu'elles ſont greffées, 49. Comme on doit y planter les arbres, 52. Avis ſur l'article, *idem*.

Perche, Poiſſon, comment ſervie, 273.

Digitized by Google

Perdreau, Oiseau. Des Perdreaux, 257.

Perdrix, Oiseau, comment apprêtées. Des Perdrix, 256. Perdrix à la daube, 257. Perdrix en hachis, *idem*. Perdrix en marinade, *idem*.

Persil, fourniture de jardin pour ragoût. Du Persil, 164. Du Persil de Macedoine, 182.

Pêche, des Pêches, 64. De la forme & de l'exposition qui est propre à ce fruit, *idem*. Liste des Pêches, 143. Des Pêches confites, 286.

Pêcher, arbre fruitier. Du Pêcher, 18. & 54.

Pigeon, oiseau comment apprêté, 263. Pigeons en compôtes, *idem*. Pigeons en ragoût, 264. Pigeons en marinade, *idem*.

Pimprenelle, fourniture de salade. De la Pimprenelle, 165.

Pincement, se dit de la maniere de pincer une branche. Voyez Pincer.

Pincer, en fait d'arbres; ce que c'est, & la maniere de le faire, 122. Avertissement sur l'article, 123.

Piquette, espece de boisson, autrement dit du demi-vin, 230. autre, *idem*. autre, 231.

Piqueur: de ce qu'un Piqueur doit sçavoir pour prendre les cerfs à force, 306. 307. & 308.

Plaisirs: des Plaisirs dont on jouit à la Campagne, 237.

Plant enraciné, est toute sorte de Plant qui a des racines. Du Plant enraciné de pommiers, 13. Plant enraciné de noyau, 14. Remarques sur l'article, *idem*. Du temps que les Plants doivent demeurer en pepinieres avant d'être greffez, 20. Avertissement, *idem*. Comme il faut traiter les Plants d'arbres nains en pepinieres, 50. De ceux à plein vent, *idem*. Observations, *idem*.

Pluvier, Oiseau, comment apprêté, 258.

Poire, Fruit. Des Poires, 54 Liste des Poires propres en buissons, 63. Poires à mettre en espalier, *idem*. Liste des Poires 146. *jusqu'à* 148. Poires comment séchées, 278. Des Poires confites au moust, 280. & 281. Poires confites au sucre, 281. & 282. Poires en compôtes, 282.

Poiré, maniere de Boisson qu'on tire des Poires, 234.

Poirier, Arbre fruitier. Des Poiriers francs, 54.

Pois, comment accommodez, 271. Pois en ragoût, *idem*. Pois secs, 272.

Pomme. Des Pommes 64. De la forme & de l'exposition qui leur convient, *idem*. Liste des Pommes, 149. Pommes, comment séchées, 279. Pommes en compotes, 282. Pommes en gelée, 283.

Pommier, Arbre fruitier. Du Pommier de Paradis 17. Des Pommiers, 54.

Porc, & comment apprêté. Du Porc, 251. Du foye, de la rate, & du cœur, 252. Du mou, *idem*. De la langue, *idem*. De la gorge, *idem*. Des griblettes, 253. Des pieds, *idem*. Des oreilles, *idem*. Du groin, 254. Des jambons, *idem*.

Porreau, gros Légume. Des Porreaux, 159. & 160. Comment mangez, 270.

Porrée, Herbe potagere. De la Porrée, 169.

Potager. Jardin Potager, lieu où sont plantées toutes sortes d'herbes & de légumes. Du Jardin Potager, 153.

Poulardes, comment apprêtées, 262. Poulardes en ragoût, *idem*.

Poules, comment apprêtées, 262.

Poulets. Poulets de grain, comment apprêtez, 261. Poulets en fricassée, *idem*. Poulets à la giblote, *idem*. Poulets à l'ail, *idem*: Poulets farcis, *idem*. Poulets frits, 262.

Poulets. d'Inde, comment accommodez, 262.

Pourpier, comment mangé, 271. Du Pourpier confit, 279.

Pourriture, infirmité à laquelle les arbres sont sujets. De la Pourriture, & des moyens de l'ôter, 136.

Poux des chiens, 296. Moyens de les faire mourir, *idem*.

Provins, termes dont on se sert, par rapport à la vigne, pour dire marcotes. Des Provins de vigne, & de la maniere de les faire, 215. Du temps de les faire *idem*.

Prunes: des noyaux de Prunes, 9.

Observations sur l'article, *idem*. De la forme & de l'expoſition que demandent leurs arbres, 64. & 65. Liſte des Prunes, 144. & 145. prunes, comment ſechées, 278. Prunes confites au ſucre, 283 Prunes en compôte, *idem*.

Prunier, Arbre fruitier. Des Pruniers, 55.

Puçons, eſpece de petits animaux qui rongent les arbres. Des Puçons verds, & comment détruits, 139.

Q.

QUARRE', Plant d'arbres plantez à angles droits. Sa figure, 126.

Quinconce, Plant d'arbres mis en échiquier. Sa figure *idem*.

R.

RACINE, s'entend de la production des arbres au-dedans de la terre, pour recevoir par là la nourriture qui leur eſt néceſſaire; ce qui leur ſert auſſi comme de liens, qui les tiennent attachez de telle ſorte, que les vents ne les ſçauroient preſque ébranler. Des Racines, 58. & 59. Remede pour les arbres malades à leurs Racines, 134.

Rage, Maladie des chiens, 294. De la Rage muë, *idem*. Remede, *idem*. De la Rage tombante, *idem*. Remede, 295. De la Rage endormie, *idem*. Remede, *idem*. De la Rage efflanquée, *idem*, De la Rage rhumatique, *idem*. Remede, *idem*.

Raiponce, Herbe potagere. Des Raiponces, comment ſervies, 265.

Raiſin, Liſte des Raiſins, 190. & 191. Des Raiſins propres à de certaines eſpeces de terre plus qu'à d'autres, 191. & 192. Raiſins, comment ſechez, 279.

Raiſiné. Ce que c'eſt, 281.

Râpé, tonneau dans lequel on a mis des raiſins entiers avec trois lits de copeaux ou de ſarment, & dont on ſe ſert pour paſſer les vins éventez, ou ceux qui ſont vieux percez. Il y a auſſi des Râpez ſeulement de copeaux, dont les Marchands de Vin ſe ſervent pour accommoder leurs Vins. Des Râpez, 231. Autre, *idem*. De leur uſage, *idem*.

Rave, eſpece de Légume. Des Raves, 157.

Rat, animal préjudiciable à la racine des arbres, & aux fruits qui y ſont attachez. Des Rats, & comment s'en défaire, 139.

Rayon, en fait de Jardinage, ſe dit de certaines petites rayes enfoncées, qu'on fait à droite ligne ſur des couches ou ſur des planches, pour y ſemer des graines qui veulent être ainſi miſes en terre.

Relais, de chiens. De la maniere de mettre les Relais, 304.

Renard. De la chaſſe du Renard, 313.

Rigole, en fait de Jardinage, ſe dit d'une tranchée plus ou moins profonde, & large ſeulement d'un fer de bêche, & deſtinée à y recevoir quelque plant que ſe puiſſe être.

S.

SALSIFIX. Salſifix d'Eſpagne, Légume, 166. Des Salſifix communs, *idem*. Salſifix d'Eſpagne, comment ſervis. 265. Salſifix communs, *idem*.

Sanglier, comment apprêté en toutes ſes parties, 259. De la hure, *idem*. Du Sanglier rôti, *idem*. Des jambons de Sanglier, *idem*. De la chaſſe du Sanglier, 309. Comment chaſſer au Sanglier, *idem*. Des jugemens qu'on en doit faire, *idem*. Comment le forcer, 310.

Sarcelle. Oiſeau, comment apprêtée. 259.

Saumon, Poiſſon, comment apprêté, 275.

Sauvageon. C'eſt un Arbre qui a racine & qui eſt venu de pepin, ou éclaté auec racine de deſſus un autre arbre, qui eſt celuy qu'on nomme Sauvageon de ſouche. Des Sauvageons élevez de pepin, & de la maniere de les planter, 13. Obſervations ſur l'article, *idem*. Des Sauvageons de Bois 15. 16. & 17. De la methode de les planter, 16. Obſervations, *idem*. Remarques, *idem*. & 17. Des Sauvageons de pepins & de poires, *idem*.

Digitized by Google

idem. Comme il les faut préparer pour être greffez, 32. Figure. *idem*. Comment les fendre, 33 Figure, *idem*. Autre figure de Sauvageon, 34. Obſervations ſur l'article, *idem*.

Scie, inſtrument à dents dont on ſe ſert pour ſcier, 24. Sa figure, *idem*.

Secret pour faire prendre du fruit à un arbre trop vigoureux, 115. Secret pour faire devenir les fruits beaux juſqu'à leur maturité. 123. & 124.

Septembre, & de ce qu'on doit faire en ce mois dans un Jardin Potager, 182.

Serpette, autrement petit Coûteau courbé dont les Jardiniers ſe ſervent pour tailler les arbres, ou couper d'autres choſes qui regardent le Jardinage, 24.

Sujet, ſe dit en termes de Jardinage, de toutes ſortes d'arbres ſur leſquels on veut appliquer des greffes. De la maniere de les couper, 34.

T.

TAILLE: taille des Arbres eſt une operation qu'on fait ſur eux pour arriver heureuſement aux fins qu'on s'en propoſe. De la taille des Arbres & ce que c'eſt, 68. De la taille d'un Arbre dans un Eſpalier, 75. Taille d'un Arbre planté d'un an, *idem*. De la taille des Eſpaliers qui ont acquis toute leur forme, 100. Maximes ſur la taille des Arbres, 111. & 112. de la taille des fruits à Noyau, 116. & 117. Figure, 118. Obſervation, 118. De la taille des Arbres de tige, 130. De la taille de la Vigne, 202. juſqu'à 209.

Tailler: tailler un Arbre eſt retrancher avec prudence de deſſus, les branches qu'on juge luy être nuiſibles, ou racourcir celles qui ſont trop longues. De ce qu'on doit ſçavoir avant que de tailler, 68. juſqu'à 73. Comme il faut tailler les Arbres la troiſiéme année qu'ils ſont plantez, 88.

Talus, terme dont ſe ſervent les Jardiniers pour marquer qu'ils coupent une branche d'une telle maniere: ce que c'eſt que couper en Talus, 108.

Tanche, Poiſſon, comment apprêtée, 275. Tanches frites, *idem*.

Tartes. Des Tartes, 288.

Taupe, animal qui ne vit que ſous terre, & qui nuit à la racine des Arbres, ſur-tout lorſqu'ils ſont jeunes. Des Taupes, & comment les détruire, 139.

Taupinambours, comment ſervis, 266.

Terre. De certaines terres propres à de certaines eſpeces d'Arbres, 53. Des terres humides, 55. Des terres ſeches, *idem*. Des terres legeres, 56. Remedes aux mauvaiſes qualitez des terres 133. Des terres pour planter la Vigne, 184. Des terres ſablonneuſes, 185. Des terres fertiles, 186. Des terres pierreuſes, 186. & 187.

Terreau, Fumier tellement conſumé, qu'il reſſemble plutôt à de la terre noire, qu'à ce fumier qui eſt ſon principe.

Termes. De quelques Termes dont on ſe ſert en gouvernant la vigne, 218.

Terrer. Terrer les vignes, & ce que c'eſt, 223. & 224. Remarques, 224

Teſſon, Animal ſauvage. De la Chaſſe du Teſſon, 313.

Tête, ſe dit de la ſommité d'un arbre. De la Tête de l'arbre, 59.

Tigres, eſpece de petits animaux qui portent beaucoup de dommage aux arbres. Des Tigres, 138.

Tons, eſpece de groſſes Mouches nuiſibles aux arbres. Des Tons, & comment les chaſſer 138.

Tourterelle, Oiſeau, comment accommodée, 259.

Trompettes d'Allemagne, eſpece de Citroüilles; voyez Citroüilles.

Truite, Poiſſon, comment mangée, 276.

Tuf, eſt un fonds de terre pierreuſe & dure, qu'on rencontre au-deſſous de la bonne terre, où du moment que la racine des arbres eſt parvenuë, il faut qu'ils periſſent. Du Tuf, 135.

V.

VANNEAU, Oiſeau, comment apprêté, 258.

Veau, comment apprêté. Du Veau, 243. De la tête, *idem*. Des pieds & de

Digitized by Google

la fraise, *idem*. Du cœur, 244. De la rate & du poumon, *idem* Du foye, *idem*. Du sang, *idem*. De la longe, 245. Des roüelles, *idem*, Du jarret, 246. De la poitrine, *idem*. Du quarré de Veau, *idem*. Du bout-saigneux, 247. De la cuisse, *idem*. Du gigot, *idem*. Des ris-de veau, *idem*.

Vendange. Des Vendanges, 225. & 226, Du temps de les faire, 226.

Venerie. Des termes de Venerie, 303,

Verjus. Liqueur dont on se sert pour les sauces. Du Verjus, 134. & 135. Verjus confit, 287. Gelée de Verjus, 287. Tourtes au Verjus, 289.

Vers, petits animaux sujets d'incommoder les arbres. Des Vers, & comme il faut les détruire 138. Comment détruits lorsque les chiens en sont attaquez, 297.

Viande. Des Viandes maigres, 272.

Vigne. De la Vigne 183. & 184. maniere de l'élever, 189. De son plant *idem*. Du choix qu'on en doit faire, 194. Observations sur l'article, 195. De ses noms differens, 195. Du temps & de la maniere de la planter, 196. De la Vigne haute, *idem*. De la Vigne moyenne, 196. & 197. De la Vigne basse, 198. Du travail qu'il y faut faire jusqu'à leur quatriéme année, 199. *jusqu'à* 217. Figure de la haute Vigne, 204. Autre, 205. Autre, 207. Autre, 208. Autre, 209. De la Vigne moyenne, 210. Sa figure, 211. De ce qu'il faut faire aux Vignes la cinquiéme année, 217. De la difference qu'il y a entre la Vigne moyenne & la Vigne basse, 218 Figure de la Vigne moyenne, 219. Figure de la Vigne basse, *idem*. Diverses observations sur la Vigne, 221. Autre espece de Vigne basse, 225.

Vin. De la maniere de façonner les Vins, 227. & 228. Du Vin rouge, 227. Du Vin clairet, autrement dit œil-de-perdrix, 228. Du Vin gris; *idem*. Du Vin blanc, 229. Observations *idem*.

Vinaigre. De la maniere de faire du bon Vinaigre, 280.

Volaille. De la Volaille commune, 261.

Urine. Retention d'Urine, maladie des chiens, comment les en guerir, 297.

Y.

YEUX, en fait de Jardinage, sont ces petits nœuds pointus qui produisent les feüilles des arbres, & d'où sortent aussi les jets.

Fin de la Table des Matieres du second Tome.

BIBLIOTECA NAZ. ROMA VITTORIO EMANUELE

Digitized by Google